







# Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 3 au 7 Mai 2021

|                            | Lundi  | Mardi  | Mercredi | Jeudi   | Vendredi  |
|----------------------------|--|--|----------|---|---|
| Hors d'œuvre au choix      | Œuf dur mayonnaise<br>-<br>Saucisson à l'ail   | Courgette/ciboulette/tomate<br>-<br>Salade de tomate   |          | Salade de betteraves rouges<br>-<br>Chou-fleur maïs tomate  | Carottes rémoulade aux pommes et raisins secs<br>-<br>Carottes râpées<br>Vinaigrette moutarde   |
| Plat protidique            | Bolognaise de bœuf (égrené charolais)<br> | Bœuf bourguignon VBF<br> |          | Ragoût de lentilles et légumes<br> | Beignet de calamar<br>Et<br>Quartier de citron  |
| Sa garniture               | Penne bio <br>-<br>Brocolis Bio           | Purée de pommes de terre<br>-<br>Bouquet de légumes  |          |   | Fondue de poireaux<br>-<br>Boulgour   |
| Produits laitiers au choix | Cheddar<br>-<br>Tomme grise  | Yaourt nature<br>-<br>Yaourt nature sucré  |          | Saint Paulin<br>-<br>Mont cadé noir   | Fromage blanc nature<br>-<br>Fromage blanc aux fruits   |
| Desserts au choix          | Fruits de saison au choix  | Compote tous fruits<br>-<br>Corbeille de fruits de saison  |          | Fruits de saison au choix<br>    | <b>Brownie mexicain (aux haricots rouges)</b> <br>-<br>Corbeille de fruits de saison |



Issu du commerce Équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef