

MENU ANNEE 2021/2022
MENU DU LUNDI 22 NOVEMBRE 2021 AU VENDREDI 26 NOVEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI –	VENDREDI
	Déjeuner Végétarien	Déjeuner	Déjeuner	Trophée des chefs MONTMAGNY – M. UTRILLO	Déjeuner
Entrée 1	Salade verte Bio œuf poché	Wrap aux Légumes bio		Duo betterave et pommes Bio	Rosette
Entrée 2	Poireaux Bio vinaigrette	Pomélos Bio au sucre		Salade verte Bio	Salade du Chef
Entrée Chaude	Soupe du chef	Soupe du chef		Soupe du chef	Soupe du chef
Plat 1	Boulette de légumes	Cordon bleu		Sauté de canard au thym	Emincé de porc aux épices
Plat 2	Sauce fromage blanc à la menthe	Cordon bleu végétarien		Omelette aux fines herbes	Brochettes de poisson blanc
Féculents	Semoule	Coquillettes Bio		Risotto	Pomme de terre sautée
Légumes	Poêlé tajine aux figues	Haricot plat à l'ail			Carottes Bio au beurre
Laitage 1	Yaourt nature sucre bio	Tomme grise Bio		Yaourt fruit mixé fraise Bio	Emmental Bio
Laitage 2		Fromage à tartiner Bio			
Dessert 1	Brownie crème anglaise	Fromage blanc coulis fruit rouges		Carrot cake à la poire Bio	Liégeois pomme cassis framboise
Dessert 2	Pomme bio	Banane Bio		Clémentine Bio	Orange bio