






## Menu MENU PETIT GOURMET pour Adulte semaine n°05 (du 31 janvier au 4 février 2022) commande à passer avant le 25 janvier 2022 à 15:15

|  | Lundi 31  | Mardi 1   | Mercredi 2   | Jeudi 3<br>Menu vegetarian  | Vendredi 4   |
|--|---|---|--|---|--|
|   | <input type="checkbox"/> Taboule de semoule bio oriental 🍏🍏🍏🍏🍏 <b>A</b> | <input type="checkbox"/> Potage st germain 🍏🍏 <b>A</b>                  | <input type="checkbox"/> Salade de riz bio nicoise 🍏🍏🍏🍏 <b>A</b> | <input type="checkbox"/> Choux rouges du val de loire vin. 🍏🍏🍏 <b>A</b> | <input type="checkbox"/> Salade piemontaise aux p.terre bio 🍏🍏🍏 <b>A</b> |
|   | <input type="checkbox"/> Fricadelles sce tomate 🍏🍏🍏 <b>A</b>            | <input type="checkbox"/> Pave de hoki a la brunoise de leg. 🍏🍏 <b>A</b> | <input type="checkbox"/> Endives flamandes 🍏🍏 <b>A</b>           | <input type="checkbox"/> Oeufs durs a la florentine 🍏🍏🍏 <b>A</b>        | <input type="checkbox"/> Boeuf braise aux carottes 🍏🍏🍏 <b>A</b>          |
|   | <input type="checkbox"/> Ratatouille nicoise 🍏                          | <input type="checkbox"/> Riz bio creole 🍏🍏 <b>A</b>                     |  |   |  |
|   | <input type="checkbox"/> Vache qui rit 🍏 <b>A</b>                       | <input type="checkbox"/> Bleu 🍏 <b>A</b>                                | <input type="checkbox"/> Petit boursin 🍏 <b>A</b>                | <input type="checkbox"/> Tome blanche 🍏 <b>A</b>                        | <input type="checkbox"/> Pave demi sel 🍏 <b>A</b>                        |
|  | <input type="checkbox"/> Compote au cassis 🍏                            | <input type="checkbox"/> Creme dessert a la vanille 🍏 <b>A</b>          | <input type="checkbox"/> Crepe au beurre sale 🍏 <b>A</b>         | <input type="checkbox"/> Crepe au beurre sale 🍏 <b>A</b>                | <input type="checkbox"/> Creme dessert au praline 🍏 <b>A</b>             |

Légende : 🍏 = Recommandation nutritionniste 🍏+🍏 = Plat complet (viande + légumes) 🍏 = Contient du porc 🍏🍏 = Agriculture biologique 🍏🍏 = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

### Descriptions de plats :

Taboule de semoule bio oriental : semoule BIO, tomates, courgettes, poivrons, pois chiches, vinaigrette à l'huile d'olive  
Potage st germain : potage aux petits pois et carottes  
Salade de riz bio nicoise : riz bio, tomates, céleri branches, olives, poivrons  
Endives flamandes : endives, jambon blanc, béchamel et gruyère rapé  
Oeufs durs a la florentine : oeufs durs, épinards, sauce béchamel et gruyère rapé  
Salade piemontaise aux p.terre bio : pommes de terre BIO, tomate, oeuf dur, capres, rondelles cornichons, mayonnaise  
Boeuf braise aux carottes : boeuf bourguignon, carottes rondelles et oignons rissolés (+ pommes de terre pour les enfants) / viande de boeuf d'origine française