

# Menu MENU PETIT GOURMET

semaine n°42 (du 14 au 18 octobre 2024) commande à passer avant le 8 octobre 2024 à 15:15

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18 Menu vegetarien
	<input type="checkbox"/> Haricots verts bio vinaigrette Calories ~ 150	<input type="checkbox"/> Celeri remoulade Calories ~ 180	<input type="checkbox"/> Carottes bio rapees vinaigrette Calories ~ 160	<input type="checkbox"/> Salade egyptienne a la semoule bio Calories ~ 210	<input type="checkbox"/> Salade piemontaise aux p.terre bio Calories ~ 190
	<input type="checkbox"/> Saucisse de toulouse "roi rose de touraine" au four Calories ~ 520	<input type="checkbox"/> Escalope viennoise Calories ~ 240	<input type="checkbox"/> Steak hache de veau sce chasseur Calories ~ 450	<input type="checkbox"/> Calamars a la marseillaise Calories ~ 430	<input type="checkbox"/> Pane de ble emmental et epinars Calories ~ 250
	<input type="checkbox"/> Spaghettis bio Calories ~ 260	<input type="checkbox"/> Lentilles Calories ~ 110	<input type="checkbox"/> Torsades bio au beurre Calories ~ 260	<input type="checkbox"/> Julienne de legumes Calories ~ 70	<input type="checkbox"/> Choux verts Calories ~ 100
	<input type="checkbox"/> Bleu Calories ~ 120	<input type="checkbox"/> Fondu president Calories ~ 40	<input type="checkbox"/> Gouda Calories ~ 110	<input type="checkbox"/> Yaourt sucre 'campagne de france' Calories ~ 120	<input type="checkbox"/> Cantadou Calories ~ 70
	<input type="checkbox"/> Pomme du val de loire Calories ~ 60	<input type="checkbox"/> Compote aux abricots Calories ~ 100	<input type="checkbox"/> Liegeois chocolat "campagne de france" Calories ~ 230	<input type="checkbox"/> Tarte aux poires Calories ~ 210	<input type="checkbox"/> Raisin Calories ~ 120

Légende : = Recommandation nutritionniste = Contient du porc = Agriculture biologique = Agriculture maîtrisée ou développement durable = Contient un ou des allergènes

## Descriptions de plats :

Saucisse de toulouse "roi rose de touraine" au four : viande de porc "Roi Rose de Touraine"  
 Salade egyptienne a la semoule bio : semoule BIO, maïs, tomates, vinaigrette au citron et à la menthe  
 Calamars a la marseillaise : lamelles d'encornet, sauce crustacés, ail, basilic et estragon  
 Salade piemontaise aux p.terre bio : pommes de terre BIO, tomate, oeuf dur, capres, rondelles cornichons, mayonnaise