LE MENU DE LA SEMAINE

Ville d'Ezanville

LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

	LUNDI 02 Nov	MARDI 03 Nov	MERCREDI 04 Nov	JEUDI 05 Nov	VENDREDI 06 Nov
DÉJEUNER					
	Friand fromage	**Chou blanc sauce échalote**	Potage de légumes	**Carottes Bio râpées** (Bio)	**Betterave et chou fleur vinaigrette**
	Carré de porc fumé sauce barbecue (Origine France)	**Penne sauce tomate végétarienne** (Nouvelle recette)	**Quiche lorraine**	**Gnocchis bolognaise**	**Brandade de poisson** (Plat durable)
	Jambon de volaille		Tarte aux fromages (Végé)		
	Haricots verts Bio (Bio)		**Salade verte Bio** (Bio)		
	Yaourt nature au lait entier Bio (Bio)	**Edam**	Brie	Fromage blanc Bio (Bio)	Emmental
	Pomme granny (verger EcoResponsable)	Mousse chocolat au lait	Compote pomme banane	**Cake à la fleur d'oranger** (Spécialité du chef)	**Crème dessert vanille**
GOUTER					
	Fraidou	Sirop pour goûter	Vache qui rit®	Croc'lait	Yaourt nature sucré
	Cake vanille (Spécialité du chef)	Fondu Président®	Galette Saint-Michel	Fourrandise aux fraises	Gateau au yaourt à la noix de coco (Spécialité du chef)
	Jus d'orange	Gateau au yaourt et pomme (Spécialité du chef)	Jus de pommes	Jus multi-fruits	Lait demi-écrémé

Origine France · Bio · verger EcoResponsable · Nouvelle recette · Plat végétarien · Spécialité du chef · Plat durable

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.

ELIOR