# LE MENU DE LA SEMAINE

Ville d'Ezanville

LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

CLAP DE FAIM

| | LUNDI 16 Nov | MARDI 17 Nov | MERCREDI 18 Nov | JEUDI 19 Nov | VENDREDI 20 Nov |
|---|---|---|---|---|---|
| **DÉJEUNER** | | | | | |
| | **Crêpe au fromage** | **Potage au butternut** | **Carottes râpées vinaigrette** | **Radis beurre** | Betteraves vinaigrette |
| | **Parmentier lentilles corail pommes de terre** (Bio) | **Sauté de poulet sauce pain d'épices** | **Rôti de bœuf** (Origine France) | **Hot-dog gratiné** | **Pavé de colin sauce normande** (Pêche responsable) |
| | | Blé Bio (Bio) | **Lentilles aux petits légumes** | **Salade verte Bio** (Bio) | **Coquillettes Bio** (Bio) |
| | **Fondu Président®** | **Emmental** | Camembert | Yaourt vanille Bio (Bio) | Fromage blanc nature |
| | **Compote pommes Bio à la vanille** (Bio) | Liégeois vanille | **Duo entremets au praliné et vanille** | **Pop-corn caramel** | **Pomme bicolore** (verger EcoResponsable) |
| **GOUTER** | | | | | |
| | Vache qui rit® | Fraidou | Yaourt aromatisé | Sirop pour goûter | Pavé 1/2 sel |
| | Gâteau au yaourt à la vanille (Spécialité du chef) | Moelleux aux poires | Pain confiture de fraise | Fondu Président® | Moelleux Spéculoos (Spécialité du chef) |
| | Lait demi-écrémé | Jus de pommes | Jus d'orange | Madeleine longue | Jus multi-fruits |

Bio · Origine France · Pêche responsable · verger EcoResponsable · Spécialité du chef

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