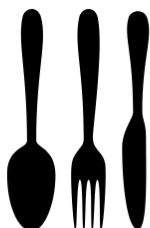
































# Menu



DU 12 au 16 février 2024

La Ménétré

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Carottes râpées Céleri rémoulade	Nems Pamplermousses	Mousse de foie 	Potage à la tomates et vermicelle Velouté de courgettes 	 Salade de riz  Salade Normande 
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Boulette RYOVAL  	Sauté de porc au caramel   	Poisson du jour 	Langue de bœuf   	Poulet sauté chasseur 
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Flageolet	Riz en cantonais 	Carottes vichy 	Frites fraîches	Salsifis à l'ail
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	St Paulin		Fromage frais	Emmental	
 <b>DESSERT</b>	Pommes  Poires 	Beignets au chocolat Beignets à l'abricot	Bottereaux  Crème anglaise	Clémentines Orange	Flan à la vanille   Flan au chocolat  



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

