

NOM et PRENOM : _____

Pensez à nous transmettre votre commande par tel, sms ou mms au 06 86 77 95 74.



Semaine 03 :
Du 15 au 21 janvier 2024

Retrouvez nos menus sur notre Site Internet :
www.emadomservices.fr

	MENUS A	MENUS B
<i>lundi 15 janvier 2024</i>	<i>Salade composée maison Fricadelle de bœuf en sauce Torsades Cantal Compote de pomme</i>	<i>Pois chiche en salade Filet de poisson grillé - citron Brocolis à l'ail Kiri chèvre Fruit de saison</i>
<i>mardi 16 janvier 2024</i>	<i>Salade mixte Tartiflette savoyarde Petits suisses Acapulco ananas framboise</i>	<i>Macédoine mayonnaise Saucisse fumée Lentilles Leerdammer Crème dessert caramel</i>
<i>mercredi 17 janvier 2024</i>	<i>Coleslaw Filésime de poisson meunière - citron Riz safrané Croclait Mousse au chocolat</i>	<i>Champignons à la Grecque Pizza fromage Batavia en salade Fromage blanc Fruit de saison</i>
<i>jeudi 18 janvier 2024</i>	<i>Velouté paysan aux croutons Bœuf bourguignon Pôlée de légumes Six de savoie Crème dessert vanille</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc aux herbes Gratin de courgettes Société crème Yaourt aux fruits</i>
<i>vendredi 19 janvier 2024</i>	<i>Betteraves vinaigrette Cannelonis gratinés Batavia en salade Yaourt nature Ile flottante</i>	<i>Chou bicolore Quenelles de poisson gratinées Ebly Rondelé aux noix Tartelette feuilletée</i>
<i>samedi 20 janvier 2024</i>	<i>Asperges béarnaise Escalope de volaille marinée Gratin Dauphinois Vache qui rit Liegeois chocolat</i>	<i>Haricots verts en salade Jambon cru fromage blanc Pomme de terre au paprika Morbier Fruit de saison</i>
<i>dimanche 21 janvier 2024</i>	<i>Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce madère Pomme noisette Tomate provençale Carré frais Cheesecake</i>	<i>Potage de légumes verts Croissant au jambon Salade mixte Tomme noire Compote de fraise</i>

*** Bon appétit ***

Les commandes sont à nous transmettre **au plus tard 48 HEURES après la réception de la feuille de menus** par tel/sms/mail à EMADOM' services :

Tel : 06 86 77 95 74

Mail : emadomservices@gmail.com

Merci

Des modifications ponctuelles peuvent-être apportées à nos menus suite aux éventuelles perturbations occasionnées lors des approvisionnements fournisseurs, merci de votre compréhension.

Suite à la loi EGALIM, les gestionnaires des services de restauration collective sont tenus de mettre en place un plan de diversification des protéines et de proposer au moins **un à deux jours par semaine un menu végétarien**.