

NOM et PRENOM : _____

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



Semaine 04 :
Du 22 au 28 janvier 2024

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

	MENUS A	MENUS B
<i>lundi 22 janvier 2024</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette Aiguillette de poulet fromage blanc curry Pommes de terre Tartare ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop</i>	<i>Poireaux vinaigrette Poisson blanc sauce dijonnaise Haricots beurre ciboulette Topinambours sautés Vache qui rit Compote cassis</i>
<i>mardi 23 janvier 2024</i>	<i>Potage douceur d'automne Viande Couscous Légumes couscous Semoule Fromage blanc Fruit de saison</i>	<i>Salade composée Steak haché béarnaise Poêlée campagnarde Petit cabray Crème dessert chocolat</i>
<i>mercredi 24 janvier 2024</i>	<i>Coleslaw Oeufs durs florentine Pomme vapeur Port Salut Pomme au sirop</i>	<i>Jambon cuit cornichon Risotto de boeuf Saint Nectaire Fromage blanc aux fruits</i>
<i>jeudi 25 janvier 2024</i>	<i>Macédoine mayonnaise Potato burger Haricots verts persillés Gouda Compote de poire</i>	<i>Salade multicolore au radis Blanquette d'agneau Julienne de légumes Emmental Eclair chocolat vanille</i>
<i>vendredi 26 janvier 2024</i>	<i>Betteraves vinaigrette Filet de poisson pané sauce gribiche Ratatouille niçoise Pomme vapeur Kiri Riz au lait</i>	<i>Concombre à la féta Tortellini Sauce Napolitaine Babybel Fruit de saison</i>
<i>samedi 27 janvier 2024</i>	<i>Salade de brocolis aux amandes Blanquette de veau à l'ancienne Purée de pomme de terre Munster Délice abricot</i>	<i>1/2 Tarte aux oignons Filet de cabillaud sauce piperade Poêlée rustique Mini brin Compote de pomme</i>
<i>dimanche 28 janvier 2024</i>	<i>Batavia au dès de fromage Paëlla Mini Caprice Tiramisu</i>	<i>Potage Gratin de Raviolis Comté Fruit de saison</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**.