

NOM et PRENOM : _____

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



Semaine 05 :
Du 29 janvier au 04 février 2024

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

	MENUS A	MENUS B
<i>lundi 29 janvier 2024</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette Escalope de volaille forestière Pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison</i>	<i>Potage de légumes Saucisse fumée Chou vert braisé aux lardons Tomme noire Compote cassis</i>
<i>mardi 30 janvier 2024</i>	<i>Betteraves vinaigrette Emincé de veau à la crème Poêlée aquarelle au fromage St bricet Yaourt au citron Bio</i>	<i>Asperges vinaigrette Pavé de poisson bordelaise Gratin de courgettes Babybel Fruit de saison</i>
<i>mercredi 31 janvier 2024</i>	<i>Velouté potiron Omelette nature Trio de légumes Tartare ail et fines herbes Eclair chocolat vanille</i>	<i>Feuilleté emmenthal Cuisse de poulet sauce brune Pomme de terre au paprika Petits suisses Fruit de saison</i>
<i>jeudi 01 février 2024</i>	<i>Salade composée Lasagnes bolognaise Chanteneige Compote de fraise</i>	<i>Salade de taboulé Rôti de porc charcutière Poêlée rustique Emmental Liégeois chocolat banane</i>
<i>vendredi 02 février 2024</i>	<i>Concombre vinaigrette Filet de poisson meunière - citron Purée de carottes St Paulin Crêpe nutella</i>	<i>Potage poireaux Jambon cuit Gratin Dauphinois Mimolette Ile flottante</i>
<i>samedi 03 février 2024</i>	<i>Salade mixte Viande potée Lorraine Légumes potée Lorraine St Nectaire Fromage blanc aux fruits</i>	<i>Pâté de campagne Pépité de hoki béarnaise Riz pilaf Kiri Fruit de saison</i>
<i>dimanche 04 février 2024</i>	<i>Chou-fleur en salade Estouffade de porc Spätzles Morbier Tarte normande</i>	<i>Macédoine mayonnaise Rôti de dinde sauce madère Pomme vapeur Samos Yaourt aux fruits</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**.

