

MENU

Les menus peuvent être modifiés en fonction « des imprévus »

SEMAINE 21 au 25 septembre 2020

LUNDI

Salade Coleslaw

Côtes de porc / poisson
Purée de pois cassés

Fromage
Beignets aux pommes

MARDI

Crudités

Blanquette de légumes

Semoule
Fromage
Fruits

MERCREDI

Pomelos / crudités

Boulettes d'agneau au curry
Poêlée de légumes

Fromage
Fromage blanc aux fruits

JEUDI

Pâté de campagne / crudités

Dos de colin
Lentilles

Yaourts
Gratin de figues à la cannelle

VENDREDI

Salade Marco Polo/Crudités

Cordons bleus

Petits pois
Fromage
Crème dessert / Fruits

Légende

Produits laitiers
Produits locaux et ou bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes verts cuits

Menu Végétarien

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires

Le Principal

La gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

A. PALEZIS