

Menu de la Semaine du 12 au 16 février 2024

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage Des Ecoliers Salade Du Berger	nems au poulet samouzas menu takatoumanger	salade crouton oeuf mimosa salade de brocolis bio	Avocat Au thon Salade Exotique	potage potimaron entrée anti gaspi
cordon bleu frais omelettes aux fines herbes	porc au caramel Nouilles Chinoise sautées végé	tacos à la dinde tacos végété	poisson du jour sauce bisque de homard calamar a l'armoricaine	L'omelette de despiau plat anti gaspi
Petits Pois À La Française Choux De Bruxelles Aux Lardons	Riz Cantonais légumes wok	frites salade verte	Penne regate Patates douces Rôties	poelee ratatouille Endives Braisées
fromage yaourt fruits mixés	milkshake banane choc ou banane poire tartes coco	cheesecake maison fruits	flan aux oeufs maison Riz au lait maison	fromage fruits

Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
salade et oeufs mimosas lasagnes au poulet façon basquaise salade verte camembert bio creme dessert	Asperges Mimosa blanquette de saumon trio de légumes bio Compote bio yaourt nature sucré	potage légumes Escalope De Dinde Viennoise Torties en sauce gratinés Fromage Crumble aux pommes	Salade De Coquillettes Provencale Cote de porc forestiere beignet de brocolis tarte aux pommes maison fruits	Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles au bureau du chef de cuisine. La composition des repas est susceptible d'être modifiée

Petit déjeuner au choix :

Café, chocolat, lait, thé
Pain, céréales, pain au lait, brioche, pain grillé
Beurre, confiture, miel
Jus de fruits, fromage blanc, yaourts, fruits

La Gestionnaire

Le Provisueur

Légende :

Plat comportant des produits bio →

