



# MENU

La composition des repas est prévue pour s'adapter à toutes les situations.

Proposition d'une alternance végétarienne chaque jour.

Le choix des plats n'est pas contractuel mais sera assuré en fonction des possibilités du moment.

Du 03/11 au 07/11/2025	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
<b>Lundi</b> 03	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Betteraves, maïs, macédoine. Tempura de poissons, purée de patates douces. Fromage portion/fruit de saison	Carottes râpées. Sauté de veau à l'ancienne, gratin de chou-fleur. Gâteau basque.
<b>Mardi</b> 04	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Salade de choux, salade composée. Bœuf bourguignon, duo de carottes. Plateau de fromages/fruit de saison.	Betteraves rouges. Saumon grillé, riz pilaf. Yaourt/fruit de saison.
<b>Mercredi</b> 05	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Salade artichauts/asperges. Pizza maison/salade. Fromage blanc/fruit de saison.	Salade grecque. Œufs cocotte et piperade. Plateau de fromages/fruit de saison.
<b>Jeudi</b> 06	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Buffet d'entrées. Bruschetta provençale/salade. Crumble aux pommes.	Jambon blanc (dinde ou porc). Saucisse et merguez de lapin/pâtes. Petit suisse/fruit de saison
<b>Vendredi</b> 07	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Salade strasbourgeoise/harengs. Cuisse de canette/poêlée de légumes. Produits laitiers/fruit de saison.	

L'infirmière

La gestionnaire

Le Proviseur

