



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.

15 au 19 décembre Sem 51	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
Lundi 15	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Céleri rémoulade Salade Coleslaw Tikka Masala végétarien/Riz Fromage/Compote	Carottes râpées/Radis Bœuf carottes Plateau de fromages Tarte au chocolat
Mardi 16	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	REPAS de NOËL	Betteraves rouges Pâtes aux deux saumons Yaourt/Fruit de saison
Mercredi 17	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Concombre Radis Aiguillette de poisson Purée aux herbes Petit-suisse/Fruits de saison	Salade de riz océane Joue de porc confite/Flageolet Plateau de fromages Fruits de saison
Jeudi 18	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Maïs mayonnaise Champignons vinaigrette Dos de Merlu Gratin de choux Romanesco Fruits de saison	REPAS de NOËL des internes
Vendredi 19	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Œufs Mimosa/Charcuterie Sauté de veau/Poêlée de haricots Yaourt aux fruits/Compote	

L'infirmière

La gestionnaire

Le Proviseur