



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.

05 au 09 janvier Sem 02	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
Lundi 05	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Betterave / Maïs mayo/Asperges Emincé de bœuf Haricots verts Galette des Rois	Carottes râpées Blanquette de dinde Riz Yaourt / Fruit de saison
Mardi 06	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Grand buffet de crudités Tortillas pomme de terre oignon et provençale Plateau de fromage / Fruit de saison	Salade pâtes océane Pavé de Merlu Brocolis en gratin Fruit de saison
Mercredi 07	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Taboulé Giglette de lapin Petits pois carottes Yaourt / Fruit de saison	Radis Pizza maison Plateau de fromages Œufs au lait
Jeudi 08	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Concombre / Tomate / Choux Cordon bleu / Aiguillette de poisson Frites Dessert gélifié	Feuilleté au fromage Sauté de veau à la Bourguignonne Purée de carottes Plateau de fromage Fruit de saison
Vendredi 09	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Salade composée Brandade de poisson Yaourt / Fruit cuit	

L'infirmière

La gestionnaire

Le Proviseur

