



# 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	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
<b>Lundi 05</b>	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
<b>Mardi 06</b>	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
<b>Mercredi 07</b>	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Taboulé Gigolette de lapin Petits pois carottes Yaourt / Fruit de saison	Radis Pizza maison Plateau de fromages Œufs au lait
<b>Jeudi 08</b>	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
<b>Vendredi 09</b>	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