



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.

| 12 au 16 janvier Sem 03 | PETIT DEJEUNER | DEJEUNER | DINER |
|-------------------------------|--|---|---|
| Lundi 12 | Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain | Salade de haricots verts / Artichaut Pavé de poisson / Riz Fromage portion Fruit de saison | Concombre Omelette lardon / Salade Fromage Fruit de saison |
| Mardi 13 | Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain | Salade de choux en duo Salade d'endives Pot-au-feu / Tête de veau / Légumes Plateau de fromage / Fruit de saison | Betteraves Pavé de saumon Pommes de terre vapeurs Yaourt / Fruit de saison |
| Mercredi 14 | Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain | Poireau / Asperges Crousty tender Patates douces Yaourt maison / Fruit de saison | Salade composée Bœuf carottes Semoule au lait |
| Jeudi 15 | Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain | Grand buffet de crudités Pâtes locale sauce Bolognaise Beignet | Maquereau Parmentier de canard Fromage blanc Fruit de saison |
| Vendredi 16 | Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain | Salade Auvergnate / Piémontaise Poulet rôti Petits pois / Butternut Yaourt / Fruit de saison | |

L'infirmière

La gestionnaire

Le Proviseur