



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

1. L'Agent

Le Proviseur