



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.

19 au 23 janvier Sem 04	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
Lundi 19	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Carottes / Concombre / Céleri Steak haché / Frites Yaourt / Fruit de saison	Salade de riz à la Niçoise Sauté de veau grand-mère Poêlée de champignons Plateau de fromage / Fruit de saison
Mardi 20	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Quiche lorraine / Pizza Poisson / Purée de Butternut sauce agrumes Plateau de fromages / Fruit de saison	Salade de choux à l'oriental Sot l'y laisse de dinde au curry Pâtes Yaourt / Mousse au chocolat maison
Mercredi 21	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Salade Coleslaw Axoa de veau Fromage portion / Iles flottantes	Jambon blanc Poisson / Duo de carottes Fromage blanc / Fruit de saison
Jeudi 22	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Asperges / Betteraves rouges Salade lentilles corail Crousty fromage / Pâtes locales Yaourt / Fruit de saison	Radis Saucisse / Petits pois Plateau de fromages Compote
Vendredi 23	Café/chocolat/thé/lait/céréales/ produits laitiers/fruits/beurre/ confiture/pain	Buffet de crudités Porc au caramel Gratin de chou-fleur Riz au lait	

L'infirmière

La gestionnaire



Le Proviseur