



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

L'infirmière



Le Proviseur