

MENUS DE LA SEMAINE du 16 AU 20 JANVIER 2023

Entrées au choix

Plat garni

salade

Produit Laitier

Dessert

LUNDI	
Velouté de poireaux pomme de terre <b>BIO</b>	
Terrine de campagne	
Sauté de poulet à la provençale	
Pomme de terre grenaille <b>BIO</b>	
Salade verte <b>BIO</b>	
Fromage	
Compote	

MARDI	
Saucisson à l'ail	
Macédoine mayonnaise	
Chipolatas	
Lentilles	
Salade verte <b>BIO</b>	
Fromage blanc sucré	
Fruit de saison	

JEUDI- <b>Végétarien</b>	
Cèleri remoulade <b>BIO</b>	
Chou rouge <b>BIO</b>	
Crêpe au fromage	
Poêlée campagnarde	
Salade verte <b>BIO</b>	
Fromage	
Gâteau à la poire	

VENDREDI	
Tortillas poulet	
Poisson meunière	
Chou-fleur béchamel	
Salade verte <b>BIO</b>	
Fromage	
Fruit de saison	

	VIANDE, POISSON, ŒUF (protéines)
	LEGUMES ET FRUITS (fibres)
	CEREALES ET DERIVES (glucides)
	PRODUITS LAITIERS
	MATIERES GRASSES (lipides)
	SUCRES ET PRODUITS SUCRES



Le Principal

La Gestionnaire

Philippe VILLERS

Morgane STEFANKA

Menus réalisés par le Chef Cuisinier Bernard LAUGIER  
Menus rédigés par la Secrétaire de Direction Murielle BONNET

Menus validés par le Principal et la Gestionnaire