

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