

MENUS DE LA SEMAINE du 20 AU 24 MARS 2023

Entrées au choix

**LUNDI**

Velouté de légumes

Salade piémontaise

**MARDI**

Tomate fêta

Pâté en croûte

**JEUDI - Végétarien**

Œuf dur mayonnaise

Tarte Dubarry maison

**VENDREDI**

Panismile tomate mozzarella

Plat garni

Steack haché d'agneau aux herbes

Pâtes à la crème

Saucisse de canard

Gratin dauphinois

Feuilleté aux légumes

Dahl de lentilles

Poisson pané

Poêlée de légumes

salade

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Salade verte

Produit Laitier

Fromage

Fromage

Yaourt nature sucré

Fromage

Dessert

Fruit de saison

Chou au chocolat

Roulé à la confiture

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