

MENUS DE LA SEMAINE du 3 au 6 JANVIER 2023

Entrées au choix

Plat garni






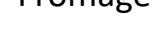
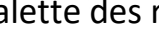
salade

Produit Laitier

Dessert

**L'équipe de cuisine
vous souhaite une
BONNE ANNÉE 2023**

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

MARDI	
Velouté de légumes	
Taboulé	
Cordon bleu	
Pâtes BIO à la crème	
Salade verte	
Fromage	
Galette des rois	

JEUDI	
Concombre à la crème	
Carottes râpées	
Sauté de dinde sauce coco	
Riz à l'espagnol	
Salade verte	
Fromage	
Paris Brest	

VENDREDI	
Feuilleté au fromage	
Poisson pané	
Carottes à la crème	
Salade verte	
Fromage	
Fruit de saison	



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