

MENUS DE LA SEMAINE du 6 AU 10 MARS 2023

Entrées au choix

Plat garni

salade

Produit Laitier

Dessert

LUNDI - Végétarien	
Œuf dur mayonnaise	
Feuilleté au fromage	
Raviolis aux légumes gratinés	
Salade verte	
Yaourt nature sucré	
Crème caramel	

MARDI	
Velouté tomates pâtes	
Taboulé	
Cordon bleu	
Courgettes gratinées BIO	
Salade verte	
Fromage	
Fruit de saison	

JEUDI	
Terrine de campagne	
Tortillas au poulet	
Rôti de porc	
Haricots blancs à la tomate	
Salade verte	
Fromage	
Roulé au nutella	

VENDREDI	
Accras de morue	
Filet de colin à la bordelaise	
Chou-fleur béchamel	
Salade verte	
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