

MENUS DE LA SEMAINE du 24 au 28 JANVIER 2022

Entrées au choix


Plat garni


salade


Produit Laitier


Dessert

LUNDI


Velouté de courgettes à la vache qui rit


Champignons à la grecque


Brochette de dinde orientale



Semoule



Salade verte **BIO**


Fromage


Galette frangipane


MARDI - Végétarien

Œuf dur mayonnaise


Tomate mozzarella


Omelette au fromage



Petits pois



Salade verte **BIO**



Fromage blanc



Fruit de saison


JEUDI


Terrine de campagne


Salade strasbourgeoise


Rôti de porc


Pâtes **BIO**



Salade verte **BIO**



Fromage


Gâteau aux fruits rouges



VENDREDI

Tarte fine provençale au chèvre


Calamars à la romaine


Gratin de butternut pomme de terre


Salade verte **BIO**


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