

MENUS DE LA SEMAINE du 28 FEVRIER au 4 MARS 2022

Entrées au choix

Plat garni

salade

Produit Laitier

Dessert

LUNDI	
Velouté de courgettes à la vache qui rit	
Macédoine mayonnaise	
Raviolis gratinés	
Salade verte BIO	
Fromage	
Fruit de saison	

MARDI GRAS	
Thon mayonnaise	
Taboulé	
Paupiette de veau sauce au poivre	
Haricots verts	
Salade verte BIO	
Fromage	
Donuts au sucre	

JEUDI- Végétarien	
Salade végétale	
Carottes râpées	
Crousti au fromage	
Dahl de lentilles	
Salade verte BIO	
Yaourt nature sucré	
Crème brûlée	

VENDREDI	
Feuilleté au fromage	
Filet de merlu sauce citron	
Chou-fleur béchamel	
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