

MENUS DE LA SEMAINE du 28 MARS AU 1er AVRIL 2022

Entrées au choix


Plat garni


salade


Produit Laitier

Dessert

LUNDI - Végétarien


Velouté de courgettes à la vache qui rit


Taboulé


Feuilleté aux légumes



Pâtes au beurre BIO


Salade verte **BIO**


Fromage



Cocktail de fruits/biscuit


MARDI


Salade coleslaw


Terrine de légumes maison


Chipolatas



Lentilles



Salade verte **BIO**



Fromage


Fruit de saison


JEUDI


Assiette de charcuterie


Macédoine mayonnaise



Couscous


Salade verte **BIO**


Fromage blanc


Roulé pâtissier



VENDREDI

Œuf dur mayonnaise


Filet de merlu au chorizzo


Beignet de courgette


Salade verte **BIO**


Fromage


Poisson d'avril au chocolat


	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