

MENUS DE LA SEMAINE du 14 AU 18 MARS 2022

Entrées au choix

Plat garni

salade

Produit Laitier

Dessert

LUNDI
Velouté chou-fleur/bacon [X][X][X][X][ ][ ]
Céleri remoulade <b>BIO</b> [ ][X][ ][ ][ ][ ]
Cordon bleu [ ][X][ ][X][ ][ ]
Pâtes au beurre [ ][ ][X][ ][ ][ ]
Salade verte <b>BIO</b> [ ][X][ ][ ][ ][ ]
Fromage [ ][ ][X][ ][ ][ ]
Compote/biscuit [ ][X][ ][ ][X][ ]

MARDI- <b>Végétarien</b>
Pomelos [ ][X][ ][ ][ ][ ]
Salade de chou BIO [ ][X][ ][ ][ ][ ]
Crêpe au fromage [ ][X][X][ ][ ][ ]
Poêlée campagnarde [ ][X][X][ ][ ][ ]
Salade verte <b>BIO</b> [ ][X][ ][ ][ ][ ]
Fromage [ ][ ][X][ ][ ][ ]
Fruit de saison [ ][X][ ][ ][ ][ ]

JEUDI - <b>REPAS IRLANDAIS</b>
Carottes râpées [ ][X][ ][ ][ ][ ]
Concombre à la crème [ ][X][ ][X][ ][ ]
Hachis parmentier irlandais [ ][X][X][X][ ][ ][ ]
Salade verte <b>BIO</b> [ ][X][ ][ ][ ][ ]
Fromage [ ][ ][X][ ][ ][ ]
Gâteau [ ][ ][ ][ ][X][ ]

VENDREDI
Accras de morue [ ][X][ ][ ][X][ ][ ]
Gratin de poisson [ ][X][ ][X][ ][ ][ ]
Riz safrané [ ][ ][X][ ][ ][ ][ ]
Salade verte <b>BIO</b> [ ][X][ ][ ][ ][ ][ ]
Fromage [ ][ ][X][ ][ ][ ][ ]
Fruit de saison [ ][X][ ][ ][ ][ ][ ]

[Red]	VIANDE, POISSON, ŒUF (protéines)
[Green]	LEGUMES ET FRUITS (fibres)
[Brown]	CEREALES ET DERIVES (glucides)
[Blue]	PRODUITS LAITIERS
[Yellow]	MATIERES GRASSES (lipides)
[Orange]	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