

MENUS DE LA SEMAINE du 7 AU 11 MARS 2022

Entrées au choix

Plat garni

salade

Produit Laitier

Dessert

LUNDI - <b>Végétarien</b>	
Velouté au butternut	■ ■ X X ■ ■
Duo de crudités	■ ■ X ■ ■ ■
Omelette au fromage	■ X ■ ■ X ■ ■
Courgettes gratinées	■ ■ X ■ X ■ ■
Salade verte <b>BIO</b>	■ ■ X ■ ■ ■
Fromage	■ ■ ■ ■ X ■ ■
Eclair au chocolat	■ ■ ■ ■ ■ ■ X

MARDI	
Tortillas thon-avocat	■ X X ■ ■ ■ ■
Terrine de campagne	■ X ■ ■ ■ ■ X
Croziflette	■ X ■ X X ■ ■
Salade verte <b>BIO</b>	■ ■ X ■ ■ ■
Fromage	■ ■ ■ ■ X ■ ■
Fruit de saison	■ ■ X ■ ■ ■ ■

JEUDI	
Œuf dur mayonnaise	■ X ■ ■ ■ ■ ■
Maquereau à la moutarde	■ X ■ ■ ■ ■ ■
Sauté de canard	■ X ■ ■ ■ ■ ■
Frites	■ ■ ■ X ■ X ■
Salade verte <b>BIO</b>	■ ■ X ■ ■ ■
Fromage blanc	■ ■ ■ ■ X ■ ■
Roulé à la confiture	■ ■ ■ X ■ ■ X

VENDREDI	
Tarte au fromage maison	■ X ■ X X ■ ■
Poisson pané	■ X ■ ■ ■ ■ ■
Carottes à la crème	■ ■ X X ■ ■ ■
Salade verte <b>BIO</b>	■ ■ X ■ ■ ■
Fromage	■ ■ ■ ■ X ■ ■
Fruit de saison	■ ■ X ■ ■ ■ ■

■	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