


MENUS DE LA SEMAINE du 3 au 7 JANVIER 2022


Entrées au choix


LUNDI

Velouté de légumes



Maquereau à la moutarde



MARDI

Thon mayonnaise



Tomate vinaigrette



JEUDI- Végétarien

Cèleri remoulade BIO


Carottes râpées



VENDREDI

Œuf dur mayonnaise





Plat garni


Cordon bleu



Pâtes au beurre



Chili con carné


Riz


Ratatouille


Crousti fromage


Filet de merlu sauce beurre blanc


Carottes à la crème


salade

Salade verte



Salade verte


Salade verte



Salade verte


Produit Laitier

Fromage


Fromage


Yaourt nature sucré


Fromage



Dessert

Galette des rois


Panna cotta aux fruits rouges


Gâteau à la chataîgnes


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