

MENUS DU 22 AU 26 MARS



LUNDI
22

DEJEUNER

Radis / Céleri rémoulade
Sauté de porc
Gratin d'artichauts/Tortis
Tomme ⇒ LOCAL ⇒
Compote de fruits



DINER

Potage
Hachis parmentier
Edam
Poire



MARDI
23



Betteraves rouges Bio/Salade verte aux noix
Cuisse de poulet basquaise
Poêlée de légumes / Riz
Cantal
Tarte aux pommes

Salade d'endives
Pavé de poisson
Boullgour
Tomme noire
Mousse au chocolat



MERCREDI
24

Salade composée
Pané fromager
Blettes au jus / Blé
Vache qui rit
Pomme



Salade verte au surimi
Escalope de veau
Chou-fleur sauté
Petit suisse
Pomme au four

JEUDI
25



Champignons à la grecque/Salade aux agrumes
Filet de lieu
Carottes Bio persillées / Boullgour
Gouda
Orange Bio



Sardine / Salade verte
Emincé de volaille
Petits pois
Fourme d'Ambert
Kiwi



VENDREDI
26



Salade d'endives/Salade au maïs soja
Sauté de veau marengo
Julienne de légumes/Frites
Yaourt nature sucré Bio
Banane



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.
La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Aurélié Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat