

MENUS DU 22 AU 26 NOVEMBRE



LUNDI
22

DEJEUNER



Betteraves rouges/palmier aux anchois

Sauté de dinde à l'ancienne



Riz / Epinards

Tome de Lacaune ⇒ LOCAL →

Compote de pomme



DINER

Radis beurre

Croque-monsieur

Endives béchamel

Flan au caramel

Kiwi

MARDI
23



Poireau vinaigrette/carottes rapées



Penne à la carbonara

Poêle de légumes aux artichauts

Brie à la coupe



Orange

Céleri rémoulade

Escalope de veau

Purée

Bûche de chèvre

Banane



MERCREDI
24

Salade de mâche

Bœuf bourguignon

Blé/choux fleur au gratin



Tartare

Tarte au citron

Bouillon de vermicelle

Moules marinière

Frites

Yaourt aux fruits



Clémentines

JEUDI
25



Pâtes au surimi/frisée à l'emmental

⇒ LOCAL → Gratin d'haricots blancs



Semoule/champignons et carottes

Emmental à la coupe

⇒ LOCAL → Poire

Pamplemousse au sucre

Cuisse de pintade aux olives

Navets glacés



Vache qui rit

Pomme ⇒ LOCAL →



⇒ LOCAL →
VENDREDI
26



Saucisse sèche-salade verte féta

Filet de colin sauce normande

Boulgour /poêle méridionale



Yaourt nature sucré bio

Raisins



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,
Aurélie Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat