

MENUS DU 30 JANVIER AU 03 FEVRIER



DEJEUNER

DINER

LUNDI
30



Macédoine /céleri rave moutarde

Sauté de porc au cumin



Semoule/carottes vichy



Comté

Pomme



Radis beurre

Paupiette de veau

Blé aux petits légumes

Liégeois vanille

Raisin

MARDI
31



Salade frisée aux noix/chou rouge



Dos de loup à la sauge



Riz/ratatouille



Fromage frais aux fruits

Clémentines



Potage Saint Germain

Cordon bleu

Chou-fleur à la crème



Rondelé nature

Kiwi

MERCREDI
1



Pain grillé méchouia

Ravioli champignon Ail des Ours



Haricots beurre

Camembert

Poire au chocolat

Salade de riz

Croque monsieur

Gratin de courgettes

Crème dessert

Pamplousse



JEUDI
2



Cake aux olives/endives picarde

Cuisse de poulet cocotte



Coquillettes/julienne de légumes



Yaourt

Beignet aux pommes



Roquette aux pommes ➡ LOCAL

Poisson meunière

Purée mousseline

Cantal



Abricot au sirop

VENDREDI
3



➡ LOCAL



Saucisse sèche/iceberg mimosa

Boulettes de bœuf arrabiata



Pommes vapeur/champignons sautés

Fromage Gavach

➡ LOCAL

Orange



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