

MENUS DU 6 AU 10 FEVRIER

DEJEUNER

DINER

LUNDI

6



Potage cultivateur/betteraves rouges

Merlu à l'armoricaine



Semoule/h.verts persillés



Blanche d'oc → LOCAL →

Poire

Endives aux noix et aux pommes

Bruschetta aux olives

Céleri à la tomate

Saint Morêt

Kiwi

MARDI

7

→ LOCAL →

Batavia maraichère/chou blanc ravigote

Carbonade de veau au miel

Artichauts vinaigrette

Poisson à la bordelaise



Macaronis/fondue de poireaux



Riz pilaf



Rondelé aux noix

Petits suisses sucré

Orange



Ananas

MERCREDI

8

Céviche de bar à l'avocat

Taboulé libanais

Ribs de porc barbecue

Osso bucco tomate



Pommes charlotte/Carottes braisées

Ratatouille



Brie

Flan caramel

→ LOCAL → Pomme

Clémentines



JEUDI

9

Quiche lorraine/Salade composée

Chou rouge vinaigrette



Rôti de dinde sauce raifort

Lasagnes à la bolognaise



Boullgour/chou fleur à la crème



Yaourt

Fromage frais



Banane

Salade de fruits

VENDREDI

10

Soupe au pistou/carottes au cumin



Dahl de lentilles corail



Riz/curry de légumes



St Nectaire

Clafoutis aux pommes → LOCAL →

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