

MENU

Menu du lundi 13 au Vendredi 17 Mars 2023

JOURS	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
Lundi 13	<p>Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt</p>	<p>Carottes râpées - Céleri Radis Sauté de Dinde Blanquette de poisson Blé - Poêlé de légumes Fromage au choix Assortiment de yaourts Fruits de saison</p>	<p>Crudités Potatoes Burger Salade Salade-Fromage Fruits Tarte chocolat</p>
Mardi 14	<p>Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt</p>	<p>Macédoine mayonnaise Betteraves - Chou blanc emmental Steak haché Filet de colin Pâtes - Poelée champêtre Fromage au choix Assortiment de yaourts Tarte au citron - fruits de saison</p>	<p>Crudités Jambon Grillé Pâtes Salade - Fromage Yaourt aux fruits Fruits</p>
Mercredi 15	<p>Chocolat-Thé Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt P. chocolat/Croissant</p>	<p>Velouté de potiron Cocombre - Tomates à la feta Saucisses Calamards Lentilles - Epinards Fromage au choix Assortiment de yaourts Beignet - Fruits de saison</p>	<p>Crudités Quiche au fromage Salade Fromage Fruits de saison Salade fruits</p>
Jeudi 16	<p>Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt</p>	<p>Rillettes Saucissons - Crudités Chili con carne Pavé de Saumon Riz - Gratin de brocolis Fromage au choix Assortiment de yaourts Entremets</p>	<p>Crudités Rôti de bœuf Purée Fromage Fromage blanc Compote - Biscuits</p>
Vendredi 17	<p>Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt</p>	<p>Salade composée Avocat Pamplemousse Poisson Pané Dos de cabillaud Pomme de terre à la crème - Carottes Fromage au choix Fromage blanc Compote - fruits de saison</p>	

L'Adjoint Gestionnaire
Pascal RADIGUE

Le Chef d'Etablissement
Hervé LEBARQUE



Le Chef de cuisine
Joseph WESS

Visa de l'infirmière

