

MENU

Menu du ~~Lundi~~ 21 Au Vendredi 25 Mars 2022

JOURS	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
Lundi 21		Feuilleté Carottes râpées - Charcuterie Wings de poulet Filet de poisson Blé - Poêlé de légumes Fromage au choix Assortiment de yaourts Compote Fruits	Crudités Bavette Frites Fromage Glace
Mardi 22	Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt	Salade niçoise Betteraves - Concombre tatziki Sauté de Bœuf Gratin de poisson Pâtes - Poêlée de légumes Fromage au choix Assortiment de yaourts Tarte chocolat - fruits de saison	Crudités Cuisse de poulet Pâtes Salade - Fromage Yaourt aux fruits Biscuit
Mercredi 23	Chocolat-Thé Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt P. chocolat/Croissant	Céleri rémoulade Surimi - Rillettes Saucisson en croûte Dorade au curry Pomme de terre et chou-fleur à la crème Fromage au choix Assortiment de yaourts Compote - Fruits de saison	Crudités Hachis parmentier Salade Fromage Gateau choco Fruits
Jeudi 24	Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt	Tomates mozzarella Salade verte composée Veau Marengo Aile de raie Frites - Haricots beurre Fromage au choix Assortiment de yaourts Fruits de saison	Crudités Pizza Salade Fromage Fromage blanc Compote
Vendredi 25	Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Fruits Yaourt	Avocat Tartare de Concombre - Pamplemousse Oeufs durs à la crème Filet de limande aux agrumes Riz - Poelée méridionale Fromage au choix Assortiment de yaourts Liégeois - fruits de saison	

L'Adjoint Gestionnaire
Pascal RADIGUE



Le Chef d'Etablissement
Hervé LEBARQUE

Le Chef de cuisine
Joseph WESS

Visa de l'infirmière

