

## MENU

Menu du Lundi 22 au Vendredi 26 Mai 2023

JOURS	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
Lundi 22		Feuilleté au comté Salade de tomates, Carottes rapées <b>Steak haché Sauce poivre</b> <b>Filet de poisson</b> <b>Semoule - Poêlée de légumes</b> Fromage ou yaourt Yaourt aux fruits	Crudités <b>Filet mignon de porc</b> <b>Riz</b> Fromage Mi-cuit au chocolat
Mardi 23	Chocolat-Thé Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Orange - Kiwi Yaourt	Salade Composée Charcuterie, Betteraves <b>Filet de poulet au citron</b> <b>Blanquette de poisson</b> <b>Riz - haricots verts</b> Fromage Fruits de saison	Crudités <b>Steak haché</b> <b>Pommes de terre en robe des champs</b> Fromage Fruits de saison Compote
Mercredi 24	Chocolat-Thé Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Orange - Kiwi Yaourt P. chocolat/Croissant	Crudités Œuf mimosa, Radis beurre <b>Jambon grillé</b> <b>Suprême de poisson meunière</b> <b>Pommes vapeur</b> <b>Poêlée de légumes</b> Fromage ou yaourt nature Fruits de saison Fruits de saison	Crudités <b>Tartiflette</b> <b>Salade</b> Fromage Fruits de saison Glace
Jeudi 25	Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Orange - Kiwi	Avocat garni Concombre, Céleri remoulade <b>Pâtes à la carbonara</b> <b>Filet de poisson</b> <b>Ratatouille</b> Fromage ou yaourt nature Assortiment de yaourts	Crudités <b>Filet de poisson</b> <b>Poêlé de légumes</b> Fromage Fruits de saison Pâtisserie
Vendredi 26	Chocolat-Thé Café - Lait Céréales Pain - Beurre Confiture - Nutella Orange - Kiwi Yaourt	<i>Menu végétarien</i> Salade verte composée Crudités <b>Crousti fromage</b> <b>Blé - Carottes Brocolis</b> Fromage ou yaourt nature Mousse au chocolat	

L'Adjoint Gestionnaire  
Pascal RADIGUE

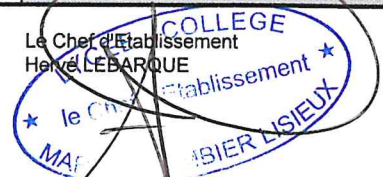


L'Adjoint  
Gestionnaire

MARCELO SAMBIER LISIEUX

Le Chef de cuisine  
Joseph WESS

Le Chef d'Établissement  
Henri LEBARQUE



le Chef  
d'Établissement

MARCELO SAMBIER LISIEUX

Visa de l'infirmière

