

# Semaine du 03 janvier au 06 janvier 2023

Petit déjeuner : Café, thé, jus de fruits, chocolat, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base, fruits de saison.

#VALEUR!

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	jeudi 05	Vendredi 06
<b>Entrées</b>		<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b>
	Thon macédoine Feuilleté au fromage Jambon cru fumé	Œuf dur mayonnaise Concombre fromage blanc Poireaux vinaigrette	chou blanc curry/raisin Maquereaux à la tomate Mousson de canard	Carottes râpée sauce citron Potage parmentier Salade garnie	
<b>Plats</b>		<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>
	Steak haché Omelette au fromage Sauce au poivre	Rôti de veau Calamar à la romaine	Kefta de volaille Poisson frais (selon l'arrivage)	Rôti de Bœuf Sauce Camembert Filet de cabillaud	
<b>Féculent</b>		<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>
	Pates au beurre	Riz BIO	Semoule BIO	Frites	
<b>Légumes verts</b>		<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>
	Courgettes ail/persil	Endive braisée	Légumes couscous frais	Brocolis	
<b>Fromage</b>		<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
	Brique de lait Yaourt nature sucré Gouda BIO	Brique de lait Yaourt nature sucré Bleu d'auvergne AOP	Brique de lait Yaourt nature sucré Galet de la Loire	Brique de lait Yaourt nature sucré Camembert	
<b>Desserts</b>		<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
	Liégeois assortis Yaourt Bio Fruits de saison	Tarte aux pommes Ananas frais Fruits de saison	Crème dessert vanille Galette des rois Fruits de saison	Salade de fruits Fromage frais aux fruits Fruits de saison	

Vu, le **Provisseur**

Mr Herxé

Mr Patelli

Le Gestionnaire

Infirmière

Mme Dordain

Chief de production

Mr Deronet



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



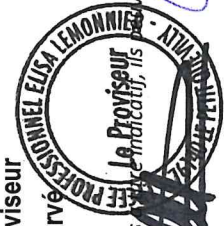
# Semaine du 03 janvier au 06 janvier 2023

#VALEUR!

	Lundi 02	Mardi 03	mercredi 04	Jeudi 05	
<b>Entrées</b>	<b>Entrées</b> Taboulé	<b>Entrées</b> Salade de chèvre aux croustons	<b>Entrées</b> Pizza au fromage	<b>Entrées</b> Pizza au fromage	
<b>Plats</b>	<b>Plats</b> Cordon bleu	<b>Plats</b> Hachis Parmentier Poisson du jour	<b>Plats</b> Ailerons de poulet de région Mariné	<b>Plats</b> Ailerons de poulet de région Mariné	
<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b> Poêlé Gersoise	
<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b> choux fleur au gratin	<b>Légumes verts</b> Feuille chène rouge	<b>Légumes verts</b> Ratatouille	<b>Légumes verts</b> Ratatouille	
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b> Fromage blanc Biscuit Fruit de saison	<b>Desserts</b> Glace Fruits de saison	<b>Desserts</b> Mousse chocolat Fruits de saison	<b>Desserts</b> Mousse chocolat Fruits de saison	

Vu, le Proviseur

Mr Hervé



Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

L'Infirmière

Mme Dordain

Chef de production

Mr Derouet

\* Menu recommandé