

Semaine du 05 Février au 09 Février 2024

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

#VALEUR!

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	jeudi 08	Vendredi 09
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Thon macédoine	Potage de légumes	Céleri remoulade	Avocat vinaigrette	Rosette saucisson ail	
concombre à la crème	Tomates mimosa	Carottes rapées	Pêche au Thon	Crevettes Bulots mayo	
Betteraves à l'echalote	Rillettes du Mans	Emincé d'endives mimollette	Œufs Mimosa	Piémontaise	
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats
Boulette de bœuf à la sauce tomate	Fish and chip s	Sauté de porc à la moutarde	Cuisse de poulet aux épices	Bœuf Bourguignon	
Cœur de merlu	Jambon grill	Pané de blé fromage épinard	Omelette au fromage	Poisson frais	
	Langue de bœuf				
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
Semoule BIO	Frites	Gratin Dauphinois	Penne BIO	Riz BIO	
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
Ratatouille	poêlée méridionale	Brocolis	Haricots vert à l'ail	Flan de poireaux	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait
Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO
Kiri	Camembert BIO	Chèvre	Tome	Brie	
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Crème caramel beurre salé	Compote crumble	Ananas frais chantilly	Crème dessert chocolat BIO	Fromage blanc Ardéchois	
Glaces	Salade de fruits	yaourt bio fraise	Grillé aux pommes	Assiette de fruits frais	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

Vu, le **Provisseur**

Mr Delalonde

Le **Gestionnaire**

Mr Patellin

Infirmière

Mme Dani

Chef de production

Mr Derouet

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

Semaine du 05 Février au 09 Février 2024

#VALEUR!

	Lundi 05	Mardi 06	mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Entrées	Duo de saucisson	Mousson de canard	Surimi mayonnaise	Concombre à la Grecque	Entrées Croissillon emmental
Plats	Cordon bleu	Saucisses Label Rouge	Émincé de bœuf stroganoff	Merguez	Plats Steak haché Sauce poivre
Féculent	Riz BIO	Lentilles	Poêlé Gersoise	Semoule BIO	Féculent Potatoes
Légumes verts	Tomates provençales	Épinards à la crème	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
Desserts	Yaourt à boire/biscuits	Beignet chocolat	Yaourt fermier fraise/vanille	Légumes couscous	Desserts Champignons de Paris
Fruits de saison		Fruit de saison	Fruits de saison	Île flottante Crème Anglaise Fruits de saison	Desserts Barre glacée Fruits de saison

Vu, le Provisseur

Mr-Delatonde

Le Gestionnaire

Mr Patelli

L'Infirmière

Mme Dani

Chef de production

Mr Derouet

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

* Menu recommandé