

Semaine du 16 Octobre au 20 Octobre 2023

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

#VALEUR!

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrées	Entrées Thon macédoine Salade composée Feuilleté fromage	Entrées museau vinaigrette Wrap maison Poireau sauce blanche	Entrées Surimi mayonnaise Paté de foie Endives au curry raisins	Entrées Concombre / tomates/ maïs Paté en crouste Bulots crevettes	Entrées Pastèque Salade César Avocats
Plats	Plats Œufs durs Béchamel Poisson à la crème	Plats Bœuf Provençal Filet de colin	Plats Hachi parmentier Hachi végétal	Plats Tripe à la mode de Caen Roti de porc à la moutarde Fish and chips	Plats Blanquette de veau Tomates farcies
Féculent	Féculent Pommes vapeur Local	Féculent Semoule BIO	Féculent	Féculent Frites L	Féculent Pâtes
Légumes verts	Légumes verts Epinard	Légumes verts Légumes Tajines	Légumes verts Salade verte	Légumes verts Choux de Bruxelles	Légumes verts Poêlé de légumes
Fromage	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Fromage portion	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Emmental	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Saint paulin	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré BIO BriCamenbert BIO	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré BIO Tomme blanche
Desserts	Desserts Beignets chocolat Yaourts aux fruits Fruits de saison	Desserts Fromage blanc au sucre Compote de pomme Fruits de saison	Desserts Fromage frais aux fruits Ananas frais Fruits de saison	Desserts Gâteau au chocolat maison Salade de fruits maison Fruits de saison	Desserts Yaourts aux choix Barres glacées Fruits de saison

Vu, le-Préviseur

Mr Delalonde

Le Gestionnaire

Mr Patelli

Infirmière

Mme Dani

Chef de production

Mr Derouet

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

Semaine du 16 Octobre au 20 Octobre 2023

#VALEURI

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrées	Mousson de canard	Entrées Œuf mayonnaise	Entrées Duo de saucisson	Entrées Salade Garnie	
Plats	Raviolis Gratinés	Plats Escalope de dinde Normande	Plats Quiche Lorraine	Plats Steak Haché Sauce poivre	
Féculent		Féculent Riz	Féculent Salade	Féculent Gratin Dauphinois	
Légumes verts		Légumes verts Poêlé de champignons	Légumes verts	Légumes verts Courgettes sautées	
Desserts		Desserts	Desserts	Desserts	
Crème dessert BIO		Yaourt à boire	Mousse au chocolat	Pâtisserie	
Biscuits					
Fruits de saison		Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le **Provisseur****Mr Delalonde**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