

Semaine du 18 Décembre au 22 Décembre 2023

#VALEUR!

Lundi 18		Mardi 19		Mercredi 20		Jeudi 21	
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Pêche au thon	Entrées variées Feuilleté hot dog	Entrées variées Paté de foie	Entrées variées Paté de foie	Entrées variées	Entrées variées Concombres vinaigrette	Entrées variées	Entrées variées
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats
Cappéletti Epinard ricotta	Nugget s	Cuisses de poulets	Cuisses de poulets	Raviolis gratinés	Raviolis gratinés	Raviolis gratinés	Raviolis gratinés
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
	Blé tomates	Pommes Wedge	Pommes Wedge				
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
	Haricots verts	Carottes sautées à l'ail	Carottes sautées à l'ail			Piperade	Piperade
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Desserts variés Yaourts bio fraise/vanille Fruits de saison	Desserts variés Beignet choco Fruit de saison	Desserts variés Mousse au chocolat Fruits de saison	Desserts variés Mousse au chocolat Fruits de saison	Desserts variés	Desserts variés Glaces	Desserts variés	Desserts variés Fruits de saison

Vu, le **Provisseur**

Mr Delalonde

Le Gestionnaire

Mr Patelli

L'Infirmière 🚑

Mime Dani

Chef de production 🍳

Mr Derouet

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

* Menu recommandé

Semaine du 18 Décembre au 22 décembre 2023

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

#VALEUR!

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	jeudi 21	Vendredi 22
Entrées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
	Coleslaw	Concombre à la grec	Thon macédoine	Saumon fumé	Chorizo
	Terrine de poisson	Tomates mimosa	Œuf mayonnaise	Mousse de canard toast grillé	Salade composée
	<i>Maquereaux moutarde</i>	<i>Paté en croute</i>	<i>Betteraves rapées</i>		
Plats					
	Boules agneau	Roti de dinde à la crème	Cordon bleu	Magret de canard à l'orange	Steak haché
	Navarin	Tomates farcies	Poissons panés	Poissons en sauce	Colin sauce dugléré
				Coktail de fruits de mer	Spaghetti
					Sauce au poivre
Féculent					
	Semoule BIO	Riz BIO	Tian de légumes	Pommes pin	
Légumes verts					
	Légumes couscous frais	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
		Poêlé de légumes		Poêlée fèves champignons	Brocolis gratinés
				Châtaignes	
Fromage					
	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Neufchatel	Brique de lait
	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO
	Tome grise	Camenbert	Edam	Pont l'évêque	Fromage portion
Desserts					
	Yaourt aux fruits	Yaourts variés	Salade de fruits	Framboisier	Crème dessert
	Tarte aux pommes	Île flottante	Yaourts aux fruits	Feuillantine royale	Barres glacées
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Scintillant choco caramel	Fruits de saison

Vu, le Proviseur
Mr Delalonde

Le Gestionnaire
Mr Patelli

Infirmière
Mme Dani

Chef de production

Mr Deroulet

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