

Semaine du 18 Mars au 22 Mars 2024

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	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Feuilleté fromage	Taboulé menthe fraîche	Œuf dur BIO mayonnaise	Crevettes fraîches bulots	Carottes BIO râpée	
Pêche au thon	Tomate Mozzarella	Concombre fromage blanc	Maquereaux à la tomate	Croissillon emmental	
Rillettes du Mans	Salade composée	Poireaux vinaigrette	Mousson de canard	Salade César	
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats
Emincé de porc à l'ananas	Emincé de poulet à la crème	Tomats farcies	Bœuf bourguignon	Saucisses de Strasbourg	
Fish and chip's	Omelette aux Herbes	Calamar à la romaine	Poisson frais (selon l'arrivage)	Moules marinière	
				Andouillette	
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
Gratin Dauphinois	Torti	Riz BIO	Semoule BIO	Frites	
Local					
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
Brocolis vapeur	Poêlé de Courgettes	Haricots verts à l ail	Légumes couscous frais	Piperde	
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
Tome blanche	Camenbert BIO	Bleu d'auvergne AOP	Neufchatel	Brie	
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Eclair chocolat	Iles flottantes	Tarte Framboises	entremet vanille	Salade de fruits	
Yaourts bio fraise	Yaourt Bio vanille	Ananas frais	Grillé aux pommes maison	Fromage frais aux fruits	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le Provisseur

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 18 Mars au 22 Mars 2024

#VALEUR!

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 10
Entrées	Concombres à la Gecque	Maquereau à la tomate	Salade de chèvre aux croustons	Œufs mayonnaise	
Plats					
	Kefta à la Marocaine	Lasagne de Bœuf	Boudins blancs Cœur de Merlu	Escalope Viennoise	
Féculent					
	Boulgour BIO			Petit pois	
Légumes verts					
	Légumes Tajine	Salade	Pommes fruits	Carottes Sautées	
Desserts					
	Yaourt à boire	Crème Brulée	Banane chocolat Chantilly	Fromage blanc aux fruits	
	Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

Vu, le **Provisseur**

Mr Delalonde

Le **Gestionnaire**

Mr Patelli

L'**Infirmière**

Mme Dani

Chief de production

Mr Derouet

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

* Menu recommandé