

Semaine du 19 Février au 23 Février 2024

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

#VALEURI

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Mousson de canard	Nouvel an Chinois Nem aux légumes	Saucisson beurre Tomate vinaigrette	Pamplermousse Crevettes bulots	Salade niçoise	Entrées chaudes
Salade de chèvre aux croustons	Samoussa aux légumes Crudités	Salade Garnie	Concombres à la grecque		
Carotte aux dés de pommes					
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats
Merguez boeuf mouton	Emincé de porc à l'ananas/miel	Aiguillette de dinde	Steak haché de Boeuf	Œufs durs BIO à la crème	Filet de cabillaud
Cœur de merlu	Boulettes végétales gingembre façon thai	Poisson frais (selon l'arrivage)	Moules marinière		
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
Semoule BIO	Riz Cantonais	Gratin de choux fleurs	Frites	PDT vapeur local	
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
Légumes tajines		flan de poireaux	Carottes braisées BIO	Epinards	
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
Emmental	Kiri	Kiri	Neufchatel	Saint Moret	
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Compote de pomme BIO	Beignets à la pomme	entremet vanille	Salade de fruits	Yaourts variés	Fromage blanc framboise
Eclair choco/café	Tarte noix de coco	Entremet choco	Crêpe au sucre	Fruits de saison	Fruits de saison
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison		

Vu, Le **Provisseur**

Mr Delalande

Le **Gestionnaire**

Mr Patelli

l'Infirmière

Mme Dani

Le **Chef de production**

Mr Derouet

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

Semaine du 19 Février au 23 Février 2024

#VALEURI

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeu di 22	
Entrées Oeuf mayonnaise	Entrées Endives aux pommes local	Entrées Croisillon Emmental	Entrées Salade de tomates mais dés de Fêta	
Plats Paupiette de veau	Plats Spaghetti Bolognaise Emmental rapé	Plats Jambon Grill	Plats Tomates farcies Sauce Tomates	
Féculent Boulgour		Féculent Potatoes local	Féculent Riz BIO	
Légumes verts Poêlée de champignons de paris	Légumes verts Piperade	Légumes verts Tomates provençales	Légumes verts Haricots beurre	
Desserts Beignet chocolat	Desserts Clémentines Yaourts variés	Desserts Barres glacées	Desserts Compote de pomme BIO Biscuits	
Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le Provisseur
Mr BelalondeLe Gestionnaire
Mr PatelliL'Infirmière
Mme DaniChef de production
Mr Derouet

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

* Menu recommandé