

Semaine du 20 Mars au 24 Mars 2023

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

#VALEUR!

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrées		Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
	Croissant emmental Concombres Fêta Salade de patates surimi	Carottes BIO rapées œufs durs Pêche au thon Chou blanc au curry	Cornet de Jambon Céleri rapé aux pommes Endives	Pâtés de foie Betteraves Concombre fromage blanc	Œufs mimosa Tomate mozarella Macédoine au thon
Plats		Plats	Plats	Plats	Plats
	Saucisses de volaille Cervelas obernais Pavé de hoki	Tomates farcies Emincé de bœuf Filet de colin	Boudins noirs Omelette aux poivrons Boudins blancs	Andouillette à la moutarde Jambon grillé Saumon grillé	Emincée de Poulet Steaks Végétal
Féculent		Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
	Flageolets tomates	Torsades	Purée	Frites	Riz
Légumes verts		Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
	Ratatouille	Fondue de poireaux frais	Carottes BIO	Endive braisée	Piperade
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Brique de lait Yaourt nature sucré Neufchatel	Brique de lait Yaourt nature sucré Mimolette	Brique de lait Yaourt nature sucré Buche du pilat	Brique de lait Yaourt nature sucré Brie	Brique de lait Yaourt nature sucré Tomme catalane
Desserts		Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
	Donut's Yaourts aux fruits Fruits de saison	Danettes liégeois Ananas frais Fruits de saison	Fromage frais aux fruits Bananes/Kiwis Fruits de saison	Illes flottantes Salade de fruits maison Fruits de saison	Eclair chocolat Eclairs café Fruits de saison
	Vu, le Proviseur Mr Hervé	Le Gestionnaire Mr Patelli	Infirmière Mme Dordain	Chef de production Mr Derquet	

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 20 Mars au 24 Mars 2023

#VALEUR!

	Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Mercredi 22 Mars	Jeudi 23 Mars	
Entrées	Surimi mayonnaise	Mousson de canard	Taboulé	Salade au thon	
Plats	Steak Haché	Raviolis Gratinés	Boudins Blancs	Kefta de volaille	
Féculent	Coquillettes BIO		Purée de PDT	Boulgour	
Légumes verts	Brocolis	Légumes verts salade	Légumes verts Tomates provençales	Légumes verts Légumes couscous frais	
Desserts	Yaourt à boire	Tartes aux pommes	Beignets chocolat	Crème dessert vanille/choco	
Fruits de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le **Provisseur**

Mr Hervé

Le **Gestionnaire**

Mr Patelli

L'**Infirmière**

Mme Dordain

Le **Chef de production**

Mr Derouet

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

(Signature)

(Signature)

(Signature)

* Menu recommandé