

Semaine du 22 Mai au 26 Mai 2023

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

#VALEURI

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
	Macédoine au surimi	Feuilleté au fromage	Œuf dur mayonnaise	Betteraves rouges à l'échalote	Jambon sec
	Tomate mozarella	Courgette au maïs	Avocat vinaigrette	Céléris rave à la vinaigrette	Choux fleur persillé
	Chou blanc curry/raisin	Carotte aux dés de pommes	Concombre Fêta	Terrine de poisson	Salade grecque
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats
	Carbonara	Émincé de bœuf	Cordon bleu	Steak haché	Blanquette de veau
	Filet de poisson au basilic	Boudin blanc	Poisson meunière	Lamelles Kébab	Poisson du jour
		Poisson du jour			
Féculent	Féculent	Féculent		Féculent	Féculent
	Spaguettis	Purée de PDT	Petit pois carottes	Frites	Riz BIO
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
	Brocolis	Salsifis		Haricots verts	Tomates provençales
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait
	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
	Mimolette	Gouda BIO	Neufchatel	Tome	Saint Paulin
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
	Crème dessert vanille/choco	Beignets chocolat	Yaourts variés	Compote pomme banane/fraise	Fromage blanc aux fruits
	Compote indiv	Fraises		Ananas frais	Banane choco
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

Vu, le **Proviseur**

Mr Hervé

Le **Gestionnaire**

Mr Patah

Infirmière

Mme Dordain

Chef de production

Mr Derouet

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

Semaine du 22 Mai au 26 Mai 2023

#VALEURI

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	
Salade Garnie (œuf thon tomate)	Radis au beurre	Sardines à l'huile	Melon / pastèque	
Plats	Plats	Plats	Plats	
Ailerons de poulet région	Roti de porc moutarde à l'ancienne	escalope de dinde Normande	Boulettes d'agneau	
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	
Semoule BIO	Coquillette	Poêlé Gersoise	Boulgour	
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts		
Légumes Tajine	Epinar à la crème	Courgettes à l ail	Carottes sautées	
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	
Glace	Liégeois assortis	Eclair chocolat	Yaourt à boire	
Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le Provisseur
Mr HervéLe Gestionnaire
M^{me} PatelliL'Infirmière
M^{me} DordainChef de production
Mr Derouet

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

* Menu recommandé