

MENUS

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade fermière ou melon

Tajine de poulet 
Tagliatelles

Tomates à la provençale

Fromage
Fruit

Mardi

Buffet d'entrées 

Rôti de porc à l'ancienne
Mogettes

Yaourt velouté
Fruit

Mercredi

Salade monégasque

Boulettes de bœuf bolognais 
Flan de courgettes

Fromage
Tarte au choix

Jeudi

Buffet d'entrées

Gratin de poisson 
Salade verte
Haricots verts persillés

Crème dessert
Fruit

Vendredi

.Coleslow 
Radis beurre

Galette de boulgour à
l'emmental
Semoule au beurre
Pommes sautées au miel

Fromage
Fruit

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents


Légumes ou fruits crus

Légumes verts cuits

L'équipe de cuisine,

Le Gestionnaire,

S. DELANOE

 Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires