

MENUS

Semaine du 08 au 12 avril 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade Bar



Tajine de poulet 
Coquillettes

Brocolis

Fromage
Fruit

Mardi

Buffet d'entrées



Omelette au chèvre 
Omelette espagnol 

Poêlée ratatouille

Yaourts sucrés
Tourteau fromagé

Mercredi

Entrées chaudes

Escalopes de porc
Sauce exotique 
Semoule au beurre
Carottes glacées 

Fromage
Compote

Jeudi

Salade bar

Chili cone carne 
Chili veggie

Riz

Crème dessert
Fruit

Vendredi

Salade fraîcheur 
Carottes fédales 

Fish and Chips

Fromage
Fruit

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents


Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

La 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