MENUS

Semaine du 13 au 17 novembre 2023

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade Bar

Jambalaya au curry
Riz

Liégeois
Fruit

Mardi

Palais des escargots aux mille couleurs
Salade de betteraves
Valse rose de la ferme et sa crème

Prince du Sud Ouest
Blé
Echappée forestière
Parfums de France
Fruit

Mercredi

Buffets d'entrées

Richesse océane
Fondue de poireaux
Gratin de potiron

Avalanche de gourmandises
Fruit

Jeudi

Bar à salades

Prince de la basse-cour
Pâtes
Brocolis

Carrousel lacté
Fruit

Vendredi

Fondant du Périgord
Bouquet de verdure aux délices marines

Kebab des champs
Frites

Yaourt sucré
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,

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