

MENUS

Semaine 16 au 20 mai 2022

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Bar à salades

Steack haché bio
Pâtes bio et locales
Poêlée de légumes grillés

Glace
Fruit

Mardi

Bar à salades

Beignets de calamars
Pavé de merlu
Riz
Poêlée d'aubergines 

Crème dessert
Fruit

Mercredi

Bar à salades

Rissollette de veau
Petits pois
Tian de légumes

Fromage
Fruit

Jeudi

Salade Cesar
Concombre à la crème

Lasagnes 

Yaourt
Fruit

Vendredi

Bar à salades

Saucisse de Toulouse
Coq au vin
Pétales de pomme de terre
Crumble de tomate

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,

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