

MENUS

Semaine du 21 au 25 mars 2022

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Entrées chaudes

Boulettes de bœuf bio 

Pâtes

Haricots beurres

Liégeois

Fruit

Mardi

Bar à salades

Curry de porc
Cuisses de grenouilles
Pommes de terre vapeur
Gratin de légumes

Fromage

Biscuit

Mercredi

Salade de chèvre chaud

Nage de saumon 

Petits pois

Tian de légumes

Mousse Crunch

Fruit

Jeudi

Bar à salades

Emincé de poulet
Riz

Pommes au beurre

Fromage

Banane ou poire au chocolat

Vendredi

Salade verte composée

Pizza au choix (burger,
tartiflette ou veggie) 

Fromage blanc

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