

# MENUS

Semaine du 3 au 7 octobre 2022

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

**Entrées chaudes**

**Saucisse de Toulouse**  
**Alternative végétale**  
**Pommes de terre cubes**  
**rissolées**  
**Haricots verts persillés**

Fromage

Fruit

Mardi

**Salades variées**

**Sauté de veau à l'espagnole**  
**Langue de bœuf**  
**Pâtes**  
**Salsifis persillés**  
**Brocolis persillés**

Yaourt à boire

Fruit

Mercredi

**Bar à salades**



**Diverses omelettes**  
**Poêlée 3 légumes**

Fromage

**Banane ou poire au chocolat**

Jeudi

**Bar à salades**

**Emincé de poulet au curry**   
**Nage de poisson**   
**Riz**  
**Choux de Bruxelles**  
**Légumes rôtis et confits**

Petits suisses

Fruit

Vendredi

**Bar à salades**

**Croque-monsieur**  
**Croque veggie**  
**Salade verte**

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