

MENUS

Semaine du 09 au 13 janvier 2023

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Bar à salades

Côtes de porc à la moutarde



Gésiers de volaille

Gratin de légumes



Liégeois

Fruit

Mardi

Bar à salades

Haut de cuisse de poulet

Boudin noir

Pâtes

Tian de légumes



Fromage

Compote

Mercredi

Salade de betteraves



Salade verte composée



Poisson à la Bordelaise

Carottes vichy



Riz

Crème anglaise

Muffins



Fruit

Jeudi

Bar à salades

Bœuf à l'indienne



Semoule au beurre

Mousse de courgettes



Fromage

Fruit

Vendredi

Bar à salades

Sauté de dinde à la
provençale



Gratin dauphinois



Champignons persillés

Yaourt aromatisé

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

