


MENUS


Semaine du 13 au 17 mai 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade fermière 
Salade grecque 

Gésiers de volaille
Côtelettes d'agneau aux herbes

Riz
Flan de carottes 

Fromage à la coupe
Fruit

Mardi

Buffet d'entrées



Emincé de poulet
à la crème 

Pâtes
Crumble de tomates 

Glaces
Fruit

Mercredi



Buffet d'entrées

Croque Mr. chèvre/miel/tomates 
ou
Croque Mr. saumon/curry 

Salade verte

Fraises sucre ou chantilly 
Fruit

Jeudi

Salade de carottes 
Salade de concombres 

Moules
Pavé de merlu
Sauces curry ou roquefort 

Frites

Animation fromages et pain
Fruit

Vendredi

Buffet d'entrées

Rôti de porc à la moutarde 

Semoule
Poêlée de champignons 

Yaourts aromatisés
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