

MENUS

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Entrées chaudes ☺

Colombo de Porc ☺

Riz

Fondue de poivrons ☺

Fromage

Fruit

Mardi

Salade verte composée

Salade Alaska ☺

Escalope de dinde

à la crème de miel ☺

Céréales gourmandes

Purée de carottes ☺

Tarte aux pommes ou Tarte citron

Mercredi

Salade bar ☺

Gratin de poisson ☺

Salade verte

Fromage

Compote

Jeudi

Salade de carottes ☺

Concombres à la crème ☺

Cuisse de poulet aux herbes

Coq au vin ☺

Pâtes fromagère ☺

Brocolis

Yaourts sucrés

Beignets

Fruit

Vendredi

Buffet d'entrées

Sauté de veau à la tomate ☺

Semoule

Pommes au beurre ☺

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

