

MENUS

Semaine du 27 au 31 mai 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi



Buffet d'entrées

Escalope de porc à la crème 
Curry d'agneau 

Semoule au beurre
Duo d'haricots

Fromages à la coupe
Compote

Mardi



Salade de tomates 
Salade verte composée 

Cordon bleu

Pâtes
Brocolis

Fromage blanc fermier

Mercredi

Salade grecque 
Pêches au thon 

Poisson meunière

Pommes de terre cuites rissolées
Carottes glacées 

Fromage à la coupe
Glace

Jeudi

Entrées chaudes

Haché de volaille colombo 

Riz
Flan de légumes 

Animation stand sucré

Vendredi

Salade bar colorée

Croque monsieur 

Fromages à la coupe
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