

MENUS

Semaine du 29 janvier au 02 février 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade bar

Porc au caramel ☺

Gratin de légumes ☺

Poêlée de champignons ☺

Yaourt sucré

Fondant au chocolat ☺

Mardi

Salade colorée ☺

Salade chablaisienne ☺

Beignets de calamar

Langue de boeuf

Riz sauce tomate ☺

Purée de carottes ☺

Fromage à la coupe

Compote

Mercredi

Salade bar

Sauté de canard aux mangues

☺

Rösti de légumes

Haricots verts persillés

Fromage blanc

Fruit

Jeudi

Salade verte océane

Pomelos

Macédoine Aurore

Tartiflette ☺

Yaourt aromatisé

Crêpes

Vendredi

Salade bar

Cuisse de poulet aux herbes et
curcuma ☺

Pâtes

Cocotte de légumes ☺

Fromage 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/transformaté sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires