

MENUS

Semaine du 12 au 16 MAI 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Asperges
Salade d'artichauts ☺
Pêche au thon

Noix de joué bœuf cidre ☺
Torti

Tomme grise Valognes

Pomme / Poire

Mardi

Méli-Mélo aux 5 légumes ☺
Terrine aux deux poissons
Salade composée au chorizo ☺

Cuisse de poulet
Gratin de courgettes ☺

Emmental
Mousse spéculoos

Mercredi

Salade grecque ☺
Concombre à la crème ☺
Pomelos

Croque Monsieur ☺
Salade verte

Saint Nectaire
Salade de fruits

Jeudi

Salade Italienne ☺
Salade Alaska ☺
Pomelos

Dos de colin
Ratatouille

Yaourt sucré
Banane

Vendredi

Salade tomates mozzarella ☺
Avocat garni aux crevettes ☺
Carottes râpées

Tortellini tricolore ☺
(carotte/épinard) au fromage

Yaourt Flanby

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,

Secrétaire générale,

M. L. TAMAILLON

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

