

Semaine du 09 au 13 septembre 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Buffet d'entrées

Escalope de dinde au
mascarpone ☺

Duo de haricots

Flan de carottes ☺

Fromages blanc

Fruit

Mardi

Buffet coloré ☺

Porc au caramel ☺

Crumble de tomates ☺

Pâtes

Fromage à la coupe

Glace

Mercredi

Salade Bar

Croque Monsieur jambon ☺

Croque Monsieur veggie ☺

Salade verte

Liégeois Bio

Fruit

Jeudi

Salade Caesar ☺

Salade de concombre ☺

Moules sauce roquefort ou curry ☺

Pavé de merlu

Frites

Fondue de poireaux ☺

Fromage à la coupe

Fruit

Vendredi

Salade Bar

Aiguillettes de poulet
marinées ☺

Brocolis

Riz

Crème dessert

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,

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

