

MENUS

Semaine du 10 au 14 février 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Raviole à la vinaigrette
Taboulé

Soupe de tomate et
vermicelles 🏠

Poisson meunière
Petits pois

Fromage

Ananas frais

Mardi

Quiche lorraine
Salade verte

Emincé de volaille
sauce coco / curry 🏠

Poêlée asiatique

Fromage blanc

Mercredi

Champignons à la grecque
Brocolis mimosa

Pizza végétale 🏠
Salade verte

Pomme / Kiwi

Jeudi

Carottes râpées
Céleri râpé

Emietté de merlu

Chili con carné 🏠

St nectaire / Tomme grise

Crumble aux pommes

Vendredi

Bruschetta 🏠

Rôti de veau à la crème de
champignon 🏠
Poêlée campagnarde

Verrines gourmandes

Joyeuse
St-Valentin

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,

La 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