

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Buffet d'entrées

Couscous
Yaourt sucré Bio

Fruit

Mardi

Buffet d'entrées


Sauté de poulet Colombo  
Tian de légumes 
Pâtes

Fromage à la coupe
Fruit

Mercredi

Entrées chaudes

Sauté de canard aux pruneaux 
Gratin de légumes

Brioche perdue 
Crème anglaise

Jeudi

Bar à salades

Marmite de poisson 
Riz
Haricots verts persillés

Fromage à la coupe
Glace

Vendredi

Salade verte de nos vignobles

Pêche au thon

Côtelette d'agneau au thym
Lamelles de kebab
Frites

Compote
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