

MENUS

Semaine du 03 au 07 février 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade d'endives au bleu
Salade de mâche à la
mimolette
Velouté de champignons ☺
Cassoulet au canard confit
☺
Liegeois à la vanille

Mardi

Salade de lentilles
Salade de pâtes
Soupe à la tomate ☺
Œufs à la forentine ☺
Fromage emmental
Pomme

Mercredi

Carottes râpées
Avocat au surmoi
Velouté de potiron/kiri ☺
Noix de joue de bœuf ☺
Flageolets / carottes
Chèvre et camembert
Banane

Jeudi

Salade de betterave
Salade de macédoine
Velouté de légumes au kiri ☺
Parmentier de légumes ☺
Cantal
Crêpes 

Vendredi

Terrine de légumes
Champignons farcis ☺
Raviole au saumon et ricotta
Fromage
Compote / petits gâteaux

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

