

Pour un menu équilibré :

Légumes et fruits crus, viandes,
poissons et oeufs,
féculents, produits laitiers, fruits et
légumes cuits
trop gras, trop sucré

MENUS

du 18 au 22 octobre 2021

Lundi

Salade de riz au thon, salade multicolore
Œufs brouillés au saumon fumé
Julienne de légumes
Assortiment de laitage
Service de fruits

Mardi

Betteraves, macédoine, sardines
Saucisses de Francfort
Frites
Assortiment de laitage
Mousse chocolat ou framboise, fruit

Jeudi

Céleri, avocat, pamplemousse
Sauté de dinde nature ou sauce au curry
Purée de carottes
Assortiment de laitage
Gâteau roulé à la confiture ou chocolat, fruit

Vendredi

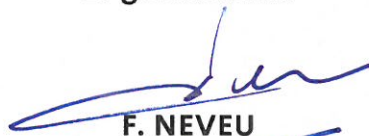
Repas surprise du chef
selon les stocks



La Principale



Le gestionnaire


F. NEVEU

Le Chef de cuisine


F. BOUCHER



Sous réserve de livraison par les fournisseurs et du nombre de demi-pensionnaires

Sous réserve de contraintes organisationnelles et/ou techniques.

Les menus proposés sont conformes à la recommandation GEMRCN et à la loi EGALIM.

Majorité de produits frais & fabrication maison