

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 3 au 7 janvier 2022

Lundi

Mais, potage vermicelle, maquereaux, asperges

Brandade de moule

Julienne de carottes

Assortiment de laitage

Crème dessert maison, fruit

Mardi

Salade composée de pommes de terre

Rôti de porc sauce charcutière

Haricots verts, choux de Bruxelles

Assortiment de laitage

Salade de fruits, fruits

Jeudi

Carottes, 1/2 avocat, salade composée, potage

Émincé de dinde

Purée de carottes, brocolis

Assortiment de laitage

Galette des rois frangipane ou aux pommes, fruits

Vendredi

Galantine

Œufs brouillés à la portugaise

Pâtes

Assortiment de laitage

Service de fruits



La Principale

V. ULAS

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