

Pour un menu équilibré :

Légumes et fruits crus
Viandes, poissons et œufs
Féculents
Produits laitiers
Fruits et légumes cuits
très gras, très sucré

MENUS

du 2 au 6 Mars 2020

LUNDI

Macédoine, betteraves, asperges
Pâtes **à la bolognaise**
Accompagné d'emmental râpé
Service de fruit

MARDI

Taboulé, riz **au thon**, piémontaise
Rôti de porc
Purée de carottes, **gratin de blettes**
Petit suisse
Poire au sirop, **fruit**

JEUDI

Céleri, carottes râpées, tomate
Sot l'y laisse de dinde
Brocolis, poêlée de champignons
Fromage
Éclair à la chantilly, fruit

VENDREDI



Assortiment de charcuterie
Omelette
Pomme de terre rissolées, courgettes
Yaourt nature sucré
Fruit

Le Principal

D. CAPPOEN

Le gestionnaire

F. NEVEU

Le Cuisinier

D. FORMENTIN



*Sous réserve de livraison par les fournisseurs et du nombre de demi-pensionnaires
Sous réserve de contraintes organisationnelles et/ou techniques.*