


Pour un menu équilibré :

Légumes et fruits crus
Viandes, poissons et oeufs
Féculeux
Produits laitiers
Fruits et légumes cuits
très gras, très sucré

MENUS

du 1 au 5 Février 2021

 **LUNDI**

Fricand au comté
Steak haché sauce au poivre
Purée de panais, purée de butternut
Laitage divers au choix
Service de fruit



MARDI

Salade d'endives / croûtons / **emmental**, salade antillaise,
carottes râpées
Ficelle **picarde**
Salade verte
Laitage divers au choix
Crêpe **au sucre ou chocolat ou chantilly, fruit**

JEUDI

Concombre, avocat, salade verte/croustons/feta
Paupiette de dinde
Jardinière de légumes, gratin de blettes
Laitage divers au choix
Quatre-quart **confiture, fruits**



VENDREDI

Flan aux légumes froid, chou fleur vinaigrette
Gratin du pêcheur
Riz, fondue de poireaux
Laitage divers au choix
Service de fruits

Le Principal

D. CAPPOEN

Le gestionnaire

F. NEVEU

Le Cuisinier

F. BOUCHER



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