

Pour un menu équilibré :

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

MENUS

du 8 au 12 février 2021

 **LUNDI**

Toast chaud, **salade verte**
Sauté de porc au cidre
Julienne de légumes, semoule
Laitage divers au choix
Service de fruit

 **MARDI**

Lentilles vinaigrette, salade poitevine, **salade verte**
Bœuf bourguignon
Accompagné de carottes, poireaux et navets
Laitage divers au choix
Entremet vanille ou chocolat, fruit

JEUDI 

Concombre, carottes râpées, pomelos
CROQUÉ MONSIEUR
Salade
Laitage divers au choix
crème brûlée, panna cotta, fruit

 **VENDREDI**

Assortiment de charcuterie
Saumon et poisson blanc sauce rose
Tagliatelles et épinards
Laitage divers au choix
Fruit



BON APPETIT!

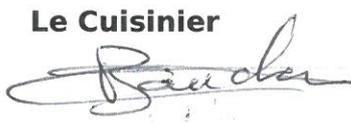
Le Principal


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.*