

MENUS

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Brocoli mimosa ☰
Salade de mâche chorizo
Terrine de légumes

Bourguignon ☰
Coquillettes

Fromage blanc
cigarettes russes
Bananes

Mardi

Carottes râpées
Asperges
Salade au thon/pamplemousse

Sauté de veau coco/curry ☰
Haricots beurre

Camembert
Eclairs variés

Mercredi

Radis au beurre
Concombre fromage blanc
Tomates farcies au thon

Rôti de porc ☰
Haricots blé à la tomate

Saint Nectaire
Poires Belle-Hélène

Jeudi

Bruschetta au saumon
Cake jambon emmental
Salade italienne

Dos de colin crème chorizo ☰
Epinards à la crème

Fromage blanc
Biscuits

Vendredi

Champignon mayonnaise
curry ☰
Avocat sauce cocktail
Salade mâche betterave crue
Chili végétarien ☰
Riz

Yaourt brassé aux fruits

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Secrétaire générale,

M. L. TAMAILLON



Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires