

Semaine du 07 au 11 octobre 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Buffet d'entrées

Poisson à la Bordelaise

Blé au beurre

Aubergines grillées 

Fromage blanc fermier

Fruit

Mardi

Concombre à la crème 

Concombre à la feta 

Pâté de campagne

Axoa de veau 

Riz

Fromage à la coupe

Compote

Mercredi

Salade verte composée 

Salade de carottes 

Chorizo et tomates cerise 

Haricots verts

Poêlée de pommes de terre

Yaourt aromatisés

Jeudi

Buffet d'entrées

Sauté de poulet à l'espagnole 

Semoule au beurre

Haricots verts persillés

Fromage à la coupe

Fruit

Vendredi

Bar à salade

Pâtes Carbonara 

Liégeois

Fruit

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,

Le Gestionnaire,

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

