

Semaine du 09 au 13 décembre 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Entrée chaude

Boulettes
Poêlée de légumes 🍽️

Fromage à la coupe

Compote/Boudoir

Mardi

Entrée chaude
Chou Mimosa

Cuisse de poulet sauce roquefort 🍽️
Pâtes

Yaourt sucré
Brownie 🍽️

Fruit

Mercredi

Velouté de potiron
Calamars frits
Cake poisson

Rôti de porc
Purée de pommes de terre

Glace

Fruit

Jeudi

Salade pommes de terre
Pêche au thon
Salade

Crousti cheddar
Poêlée de légumes 🍽️

Petit fromage blanc
Tarte

Fruit

Vendredi

Bar à salades

Saucisse de Toulouse
Haricots blancs à la tomate

Fromage à la coupe

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