

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Bar à salades

Pavé de saumon
Pâtes

Flan de carottes au cumin ☺

Fromage à la coupe
Fruit

Mardi

Bar à salades

Blanquette de dinde au curry ☺
Riz

Poêlée des bois

Liégeois aux fruits
Fruit

Mercredi

Salade fraîcheur
Carottes « cocottes »

Croque Monsieur à la vache qui rit
☺

Fromage à la coupe
Fruit

Jeudi

Buffet d'entrées

Jambon braisé
Petits Pois Carottes
Courgettes Panko

Fromage blanc
Fruit

Vendredi

Bar à salades

Bœuf à l'orientale ☺
Semoule
Tomates à la Provençale

Fromage à la coupe
Glace

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,

S. DELANOE

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