

Semaine du 17 au 21 février 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Macédoine
Maquereau/Sardine
Salade composée

Rôti de boeuf
Gratin dauphinois ☺

Camembert
Fruit au choix

Mardi

Salade de blé au thon ☺
Champignons crus mayo/curry ☺
Pomelos

Cuisse de canette
Chou braisé ☺

Chèvre local
Roulé à la fraise

Mercredi

Salade d'Erwan

Pâtes Carbonara ou Pâtes au saumon
☺

Emmental
Salade de fruits à la vanille

Jeudi

Soupe de légumes
Salade piémontaise
Salade de pâtes au thon

Blanquette de la mer ☺
Julienne de légumes

Yaourt nature
Banane

Vendredi

Velouté de potiron au kiri
Carottes râpées
Maquereau/Sardine

Tajine de légumes
Semoule épicée

Crème dessert
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

