

MENUS

Semaine du 02 au 06 octobre 2023

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Bar à salades

Pavé de merlu sauce
normande ☺

Semoule

Pommes au beurre ☺

Yaourt aux fruits
Fruit

Mardi

Avocat de la mer ☺

Carottes au jus d'orange ☺

Rougail saucisse ☺

Riz

Fromage à la coupe
Fruit

Mercredi

Bar à salades

Emincé de bœuf 5 épices aux
oignons ☺

Rösti de légumes
Choux fleur

Yaourt sucré
Fruit

Jeudi

Bar à salades

Aiguillettes de poulet
sauce soja et crème ☺

Tagliatelles

Gratin de carottes ☺

Fromage à la coupe
Compote

Vendredi

Assiette de crudités ☺

Salade nantaise ☺

Omelette campagnarde ou
fromagère ☺

Poêlée de légumes du soleil
☺

Riz ou semoule au lait

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