

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Buffet d'entrées

Escalope de poulet à la crème de
parmesan ☺

Pommes de terre rissolées

Tomates provençales ☺

Yaourt à boire

Fruit

Mardi

Buffet d'entrées

Colombo de poisson ☺

Gratin de légumes ☺

Fromage à la coupe

Glace

Mercredi

Bar à salades

Omelette aux fromages ou jambon/fromage
☺

Haricots verts

Clafoutis de champignons ☺

Yaourt aux fruits mixés

Fruit

Jeudi
Entrées chaudes

Rôti de porc au romarin ☺

Riz

Flan de carottes ☺

Animation Fromages et Pains

Fruit

Vendredi

Salade verte composée ☺

Salade monégasque ☺

Gratin des gourmands

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

