

Le Chef vous propose

Menu du 06 au 10 novembre 2023

Sous réserve de modification en fonction des arrivages et des contraintes

	Petit Déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
Lundi	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange	Macedoine de légumes/salade verte Rôti de dinde/poisson meunier Pommes noisettes Yaourt nature sucré vanille BIO Fruit de saison	Pain/beurre/confiture OU petit gâteau Fruit Chocolat chaud	Salade arc-en-ciel/salade verte Tender de poulet/poisson pané Haricots verts Emmental Fruit de saison
Mardi	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange	Sardines/salade verte Hachis parmentier Brandade de morue Camembert BIO Crème chocolat/Fruit de saison	Pain Barre de chocolat OU pâte de fruit Fruit Chocolat chaud	Endives aux noix/salade verte Merlu au curry Poêlée villageoise Yaourt bulgare Tarte normande/fruit de saison
Mercredi	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange	Pizza/salade verte Poisson Napolitaine Purée de légumes verts Saint Nectaire Salade de fruits	Viennoiserie Fruit Jus de fruits divers	Concombre à la crème/salade verte Steack haché/colin Riz Yaourt vanille BIO Fruit de saison
Jeudi	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange	Salade composée/salade verte Cordon bleu/pavé de poisson jardinière Farfalles Yaourt nature sucré Clafoutis/fruit de saison	Pain au lait Pâte à tartiner OU confiture Fruit Chocolat chaud	Carottes râpées/salade verte-croutons Tortellini Ricotta/épinard/gruyère Yaourt végétal Fruit de saison
Vendredi	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange	Pamplmousse/salade verte Omelette à la tomate Carottes vichy Yaourt grecque sur son lit de fruits Fruit de saison	Fruit de saison	

Crudité

Légumes sec

Cuitité / Légumes

Féculent

Produits laitiers

Plat Protidique

Sans viande

L'infirmière

Le Gestionnaire

Le Directeur