

Le Chef vous propose

Menu du 10 au 14 Octobre 2022

Sous réserve de modification en fonction des arrivages et des contraintes

| | Petit Déjeuner | Déjeuner | Goûter | Dîner |
|-----------------|--|---|------------------------------------|--|
| Lundi | Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges | Céleri rémoulade Pomme smiley Nugget's de poulet/ nugget's de poisson Yaourt brassé aux fruits Fruits de saison | Pain Beurre Sirop | Salade de pâtes Choux fleurs Steak haché sauce tomate Vache qui rit Muffin au chocolat |
| Mardi | Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges | Tarte au thon Mélange de légumes oubliés Steak haché P'tit louis Fruits de saison | Pain Barre de chocolat Sirop | Salade de chou blanc Semoule aux légumes Merguez/cubes de poisson Yaourt aromatisé Fruits de saisons |
| Mercredi | Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges | Salade verte/ tomate Spaghettis bolognaise Camembert BIO Fruits de saison | Viennoiseries Jus de pomme | Taboulé de lentilles Jeune carotte au jus Paupiette de veau/paupiette de saumon Yaourt aux fruits |
| Jeudi | Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges | Salade de la mer Haricot plat à la crème Beignets calamars/poisson meunière Donut's chocolat | Pâte à tartiner Sirop | Tomate mimosa Lasagnes aux légumes Yaourt aromatisé Fruits au sirop |
| Vendredi | Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges | Œuf dur mayo Hachis parmentier de ratatouilles Fromage blanc sucré Ananas au sirop | Fruits de saison | |

Crudité

Légumes sec

Crudité / Légumes

Féculent

Produits laitiers

Plat Protidique

Sans viande

L'infirmierie

Le Gestionnaire

Le Directeur