

Menus du 10 au 14 octobre

Fait maison :

La préparation des repas se fait en cuisine essentiellement à partir de produits frais



Lundi

Salade de mâche, surimi et tomates
Chou rouge râpé
Pastèque
Merguez

Couscous sans viande

Légumes couscous
Semoule
Yaourt ou fromage
Banane caramélisée
Compote



Mardi

Salami
Croque au thon
Cuisse de poulet snackée
Purée de p.de terre
Yaourt ou fromage
Crème aux œufs au caramel
Fromage blanc

Jeudi

Gnocchi poêlé
Salade sombrero
(à base de maïs et haricots rouges)
Saucisse de Toulouse
Petits pois-carottes
Yaourt ou fromage
Tartelette au citron

Vendredi

Concombre à la crème
Salade de tomates vinaigrette
Boudin de saumon
Riz madras
Yaourt ou fromage
Salade de fruits
Fruits de saison

Buvez de
L'EAU !
C'est
indispensable !

Codes couleurs: (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)
Matières grasses / Féculents / Fruits et légumes /
Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

La Principale: Nathalie LARROZE-JARDINÉ

La Gestionnaire: Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées.
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons.