

Menus du 11 au 15 mars

Fait maison :

la préparation des repas se fait en cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

Lundi

Salade de thon et maïs
Chou-fleur aïoli
Steak de veau à l'emmental
Purée de panais
Yaourt ou fromage
Compote



Mardi

Surimi mayonnaise
Œuf mimosa
Quenelle de volaille gratinée
Sauté de poulet
Gratin dauphinois
Yaourt ou fromage
Yaourt à boire
(pêche abricot ou banane fraise)

Jeudi

Salade piémontaise
Salade d'épeautre
Sauté de porc colombo
Côte de porc sauce charcutière
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne
Carottes-lentilles
Yaourt ou fromage
Flan pâtissier



Menu Végétarien

Vendredi

Salade périgourdine
Chou rouge râpé
Carottes râpées
Lasagnes végétales
Salade verte
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

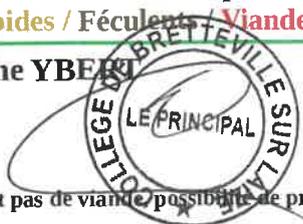


Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes / Lipides / Féculents / **Viandes, poissons, œufs** / Produits laitiers / Produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERG

La Gestionnaire Adjointe : 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