

Menus

du 12 au 16

février



Lundi

Taboulé libanais
Raviolis gratinés
Ragoût de porc
Printanière de légumes
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Mardi

Salade espagnole
(salade verte, chorizo, poivrons, tomates)
Chou rouge râpé
Boulettes de bœuf yucatan
Bouलगूर
Yaourt ou fromage
Yaourt mixé pêches ou fraises
Fromage blanc

Jeudi

Croque au thon
Feuilleté au fromage
Pâté de foie
Poisson meunière
Riz à l'indienne
Yaourt ou fromage
Crumble pommes

Vendredi

Salade de mâche et betteraves
Poireaux vinaigrette
Lasagnes végétales
Salade verte
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Fait maison :

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

Pensez à boire
de L'EAU !
C'est indispensable !

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 YBERY

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.