

Menus du 13 au 17 mars

Fait maison :

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

Lundi

Salade coleslaw
Radis beurre
Grignettes de poulet
Pâtes
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Mardi

Salade de p. de terre au gouda
Taboulé
Œufs brouillés
Frites
Yaourt ou fromage
Pot de crème au chocolat
Crème caramel

Plat
végétarien

Jeudi

Salade de mâche et betteraves
Avocat au pamplemousse
Sauté de porc colombo
Côte de porc sauce charcutière
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne
Carottes et lentilles
Yaourt ou fromage
Salade de fruits
Fruits de saison

Vendredi

Feuilleté au fromage
Salami
Chili con carné
Riz pilaf
Yaourt ou fromage
Pomme caramélisée
Compote

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

La Principale : Nathalie LARROZE-JARDINÉ

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.