

Menus du 27 novembre au 01 décembre

Pensez à boire de L'EAU !

C'est indispensable

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

Taboulé
Salade de riz, maïs et surimi
Tarticlette
Salade verte
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Lundi



Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées
Macédoine de légumes mayonnaise
Pâtes aux pois jaunes sauce tomate
Yaourt ou fromage
Crème aux œufs (vanille, chocolat ou caramel)

Jeudi

Salade de betteraves vinaigrette
Céleri rémoulade
Chou rouge râpé aux pommes
Aiguillettes de volaille panées aux corn flakes
Poêlée de carottes
Yaourt ou fromage
Gâteau ardéchois et sa crème anglaise



Vendredi

Friand charcutier
Œuf mayonnaise
Filet de poisson sauce aurore
Riz
Yaourt ou fromage
Banane au chocolat
Compote



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

Fruits et légumes, matières grasses, féculents, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERT

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.