

**BONNE ANNEE
2023**

**Menus
du
03 au 06**



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


**GALETTE
DES ROIS**

Mardi

Concombres à la crème
Salade coleslaw
* **Jambon grillé sauce au poivre vert**
Frites
Yaourt ou fromage
Crème dessert



Jeudi

Beignets d'encornets sauce tartare
Œuf mayonnaise
Poisson meunière
Poêlée de carottes
Yaourt ou fromage
Galette des rois

Vendredi

Salade périgourdine
Chou rouge râpé
Blanquette du verger
Pâtes
Yaourt ou fromage
Fruits de saison



L'EAU est indispensable à chaque repas

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-JARDINE

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 .