

Menus du 19 au 23 février

Lundi



Salade de pâtes et cervelas
Salade de légumineuses

Spaghettis carbonara végétale

Yaourt ou fromage
Crème dessert

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

Mardi

Céleri rémoulade
Salade de maïs, tomates séchées
Haché d'agneau
Haricots blancs (lingots)
Yaourt ou fromage
Fruits de saison
Smoothie

Jeudi

Salade mêlée
Gaspacho
Curry de dinde
Émincé de volaille chimichurri
Rôti de dinde
au coulis de poivrons rouges
Haricots verts
Yaourt ou fromage
Gâteau lapin

Vendredi

Jambon fumé
Saucisson sec
Avocat sauce cocktail
Brandade de poisson
Salade verte
Yaourt ou fromage
Verrine aux fruits

Fait maison :

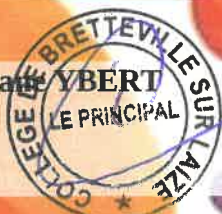
La préparation des repas se fait en cuisine essentiellement à partir de produits frais

Bonnes vacances !

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.