

« Le chef et son équipe cuisinent pour vous tous les jours »

Nos menus sont élaborés suivant les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

Lun. 22 février

Mar. 23 février

Mer. 24 février

Jeu. 25 février

Ven. 26 février

Entrée



Betteraves et maïs

Macédoine

Céleri râpé et raisins secs

Concombre vinaigrette



Carottes râpées au cumin et jus d'orange

Plats



Parmentier de lentilles (plat complet)



Filet de colin meunière



Lasagnes à la bolognaise



Filet de hoki sauce provençale



Filet de colin crème de ciboulette

OU

OU

OU

OU

OU



Sauté de bœuf au jus



Omelette nature



Lasagnes au poisson



Rôti de porc aux carottes



Rôti de veau au jus

Garniture

Haricots rouges façon chili



Blé aux légumes

Salade mêlée



Semoule



Ratatouille à la provençale

Fromage



Comté



Cantal



Yaourt nature



Saint Nectaire



Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Dessert

Mousse au chocolat

Clémentine

Orange

Compote



Banane

Goûter



Pain



Brioche



Pain

Choco crisps



Cake tout chocolat

Maternelle



Barre chocolat lait

Confiture de fraise



Yaourt aux fruits



Lait

Crème dessert vanille

Kiwi

Jus de pomme

Poire

« Chaque jour notre boulanger nous livre du pain bio »



Les menus sont applicables sous réserve d'approvisionnement

