

« 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

Beurre

 Lait

Crème dessert vanille

Kiwi

Jus de pomme

 Yaourt aux fruits

Poire

« Chaque jour notre boulanger nous livre du pain bio »



Les menus sont applicables sous réserve d'approvisionnement

