

MENU DU 20 AU 24 MARS 2023

NB : Menus susceptibles de modifications suite à certains événements indépendants de notre volonté (problèmes de livraisons, grève, neige, veille de vacances...)

En rouge : produits locaux en vert : produits « Bio » en bleu : plats permettant un repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER	 PRINTEMPS	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture
DEJEUNER	Charcuterie / Potage Saucisse de toulouse / Filet de poisson meunière Gratin de choux fleur et pommes de terre Fromage blanc local Orange	Chou blanc / Potage / Salade composée Merlu sauce aux choix Crozets / Épinards Reblochon Mousse au chocolat / Île flottante	Piémontaise Œufs au plat Poêlée de légumes Yaourt	Salade d'endives / Carottes râpées Chili con carné/ Chili végétal Riz Brie Poire / Pomme	Salade de maïs au jambon / Sardines au beurre / Salade composée Cuisse de poulet basquaise / Omelette aux légumes Petits pois Montboissier Gaufre chantilly
DINER	Potage Emincé de veau Semoule Pont l'évêque Entremet vanille chocolat	Salade de pâtes Rosbeef Brocolis Yaourt	Potage Filet meunière Blé à la crème Beaufort Kiwi	Crevettes Escalope de porc Haricots verts Cabécou Boules de glace chantilly	

La gestionnaire

S. BOUQUAND

L'infirmière

C. TOUTIN

Le chef d'établissement

R. POUMEYROL