

# MENU DU 9 AU 12 MAI 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 : alternative de plats permettant un repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER		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	FERIE	Concombre/ Pamplemousse/ Carottes râpées  Boulette sauce tomate / falafel de betteraves / lieu sauce creme  Pâtes/ carottes  kiri  Compote/ salade de fruits	Chou chinois aux fruits  Merlu sauce dieppoise  Blé  Comté  Fraise	Taboulé aux légumes / Maïs au thon / Radis  Rôti de veau/ Polenta aux légumes  Haricots beurre et verts  Brie  Pâtisserie	Salade composée / Asperges  Poulet rôti / Poisson à la provençale  Frites / Salsifis persillés  Yaourt local / Yaourt végétal
DINER	FERIE	Salade composée  Lasagne bolognaise/ saumon  Edam  Fruits	Radis beurre  Rôti de dinde à la normande  Poêlée de légumes maison  Yaourt	Asperges  Poisson à la bordelaise  Riz  Saint-Paulin  Crème dessert	


Le gestionnaire

  
M. BELLITOU

L'infirmière

  
C. TOUTIN

Le chef d'établissement

  
R. POUMEYROL