

MENU DU 15 AU 19 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 : 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	FERIE	FERME
DEJEUNER	Beignets de calmars / Beignets de légumes Longe de porc / Saumon/ omelette pomme de terre Gratin de chou fleur lentilles corail et petits légumes Yaourt Fruit	Asperges / Carottes râpées / Radis Tomates farcies / Tomates farcies végétales / Rouget Riz / Choux de Bruxelles Reblochon Yaourt mixé	Concombre à la crème Colin Printanière de légumes Chaource Iles flottantes		
DINER	Jambon blanc Dos de cabillaud sauce tomate Céréales gourmandes Barre glacée	Bol de salade garnie Chipolatas / Merguez Haricots verts Comté Yaourt	FERME	FERIE	

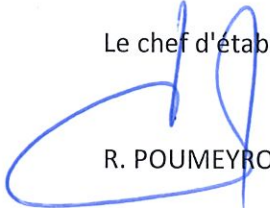
Le gestionnaire


M. BELLITOU

L'infirmière


C. TOUTIN

Le chef d'établissement


R. POUMEYROL