



MENU DU 22 AU 26 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 | Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture | Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture |
| DEJEUNER | Avocat / Salade de tomates Tortellini au fromage Brie Fruit | Taboulé "maison" / Artichaut / Asperges Saucisse de Toulouse / Gratin de poisson Chou-fleur et Brocolis Fromage blanc | Chou rouge Saumon sauce citron Pommes de terre vapeur Vache qui rit Compote chantilly | Crevettes sauce cocktail/ Œufs durs mayonnaise ou sauce cocktail Rosbeef bio /galette de lentilles Pommes sautées fraises | Pâte en salade/ salade noix et Pommes Rôti de dinde sauce crème / poisson bordelaise Carottes vichy Rocamadour Croustade aux pommes / tarte au chocolat |
| DINER | Crêpe au fromage Steak tranche Ratatouille "maison" Gouda Pomme au four | Betteraves mimosa Lieu sauce citron Purée Assortiment de yaourt | concombre sauce fouetté Emincé de dinde Pâtate douce rôti Camembert Compote | salade composée gratin de pâtes au jambon ou légumes Banane |  |

Le gestionnaire

M. BELLITOU

L'infirmière

C. TOUSTIN

Le chef d'établissement

R. POUMEYROL