LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01

02 Betterave cube
Vinaigrette persil/aïls
Escalope pané au blé
Flan de courgettes
sauce tomate GIP
Fromage blanc sur lit de fruit

03 Salade verte
Vinaigrette maison
Tortellini au fromage
Fromage râpé à part
Yaourt aromatisé
Raisin noirs

04 chou chinois aux noix
Vinaigrette maison
Sauté de porc forestier
Carottes à la provençale
Compote de pomme maison
Biscuit sablé

05 Macédoine mayonnaise
Dos de colin /sce à la crème
Riz pilaf
Coulommiers
Poire

08 Mousse de canard
Echine de porc aux herbes
Ratatouille niçoise
Petits suisses aux fruits
Raisins noirs

09 Salade verte
Vinaigrette
Farce bolognaise
Spaghettis au beurre
Gruyère râpé
Comté
Banane

10 Lentilles en salade
Vinaigrette
Omelette ciboulette
Purée de potimarron
Babybel
Clémentines

11
FÈRIÈ

12 Carottes râpées
Vinaigrette
Aiguillette de colin panée
Gratin d'épinards
Flan à la vanille

15 Salade américaine
Vinaigrette
Boulette de bœuf sauce tomate
Patatoes
Fromage blanc aux fruits
Compote pomme/poire

16 Endives aux noix
Vinaigrette
Feuilleté au chèvre
Purée de potimarron
St Nectaire
Raisin blanc

17 Concombre au yaourt /sce au yaourt
Sauce aux fruits de mer
Tagliatelles au beurre
Yaourt aromatisé
Mélange fruits du verger au sirop

18 Salade thon /pomme de terre
Vinaigrette
Rôti de porc à l'ail
Haricots verts persill
Camembert
Prunes vertes

19 Salade verte /vinaigrette
Colin à l'oseille
Riz au beurre
Yaourt nature
sucre dosette
Kiwi

22 Salade verte /vinaigrette
Sauté de volaille curry lait
Purée de courgettes
Flan vanille

23 Carottes râpées /vinaigrette
Ravioli frais aubergine
Fromage râpé
Cantal jeune
Raisin blanc

24 Salade verte
Vinaigrette maison
Rôti de veau à la moutarde
Purée de butternut
Petits suisses aux fruits

25 Cèleri rémoulade
Merguez
Petits pois carottes
Emmental
Banane

26 Betterave en cube
Filet meunière citron
Flan de chou fleurs
Chanteneige
orange

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten

b : crustacés

Menus élaborés par une diététicienne : Lisa Del Prete

c : œufs

d: poissons

e: arachide

f: soja

g: lait

h: fruits à coque

i: céleri

j: moutarde

k: sésame

m: lupin

n: mollusques

N°d'agrément : FR 84.003.619