

SEMAINE DU 29 MAI AU 2 JUIN 2023

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 S E2	MACEDOINE DE LEGUMES AU THON JAMBON DE PAYS	SALADE NICOISE	<u>MENU SUD OUEST</u> AVOCAT/CHAIR DE CRABE CROQUE MONSIEUR	SALADE MARCO POLO ASSIETTE DE CHARCUTIERE
PLAT	P1 ou P2	STEACK HACHE GRILLE SAUCE AU POIVRE MOULES MARINIERES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE <i>Omelette au fromage</i> menu végétarien	MAGRET DE CANARD PAVE DE TRUITE POMME ALLUMETTES	CORDON BLEU CÔTES DE PORC CHARCUTIERES
PRINCIPAL	G1 ou G2	PATES AU PISTOU BROCOLIS AU JUS	PUREE ENDIVES MEUNIERES	RIZ PILAFF CŒURS DE CELERI	RIZ PILAFF CAROTTES VICHY
DESSERT		PATISSERIE MAISON FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS AU CARAMEL FRUITS DE SAISON	PANNA COTTA AUX COULIS DE FRUITS FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
Florence SANSOT
Gestionnaire

L'infirmière,

Virginie TAPIE

La Provisseur,

Ana Maria CELMA-BERNUZ

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés



SEMAINE DU 29 MAI AU 2 JUIN 2023

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3	BATAVIA ASPERGES SAUCE MOUSSELINE	SCAROLE ŒUFS MIMOSA	MELANGE JEUNES POUSSES CAROTTES RAPEES
PLAT	P1	TEMPURA DE MERLU		CUISSE DE POULET
PRINCIPAL	G1 ou G2	GRATIN DE LEGUMES	PIZZA	SAUCE EPICES DU SOLEIL SEMOULE AU BEURRE
DESSERT		MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE DU PAYS
		FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
La Florine SANSOT
Gestionnaire

L'infirmière,

Virginie TAPIE

La Provisseur,

Ana Maria CELMA-BERNUZ

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits la belliss

