

Le Chef vous propose

Menu du 03 au 07 Octobre 2022

Sous réserve de modification en fonction des arrivages et des contraintes

	Petit Déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
Lundi 03	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges ●	Salade verte/tomate Frites Cheeseburger/fishburger Emmental Fruits de saisons (bananes)	Pain Beurre Sirop	Salade de PDT Gratin de courgettes Boulettes d'agneau/poisson hoki Babybel BIO Beignet au chocolat
Mardi 04	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges ●	Taboulé Carotte vichy Saumonette à la provençale Kiri Beignet aux pommes	Pain Barre de chocolat Sirop	Betteraves Pommes rissolées Nugget de poulet/ poisson Yaourt aromatisé Fruits de saison (poires)
Mercredi 05	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges ●	Macédoine mayo Riz BIO Bœuf bourguignon/ cœur de merlu Yaourt sucré BIO Fruits de saison (pommes)	Viennoiseries Jus de pomme	Tarte duo de poisson aux petits légumes Brocolis Sauté dinde au curcuma Ile flottante
Jeudi 06	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges ●	Pizza aux fromages Flageolet Brochette au curry/brochette poisson Vache qui rit Mousse au chocolat	Pain Pâte à tartiner Sirop	Œuf mayonnaise Gratin de pâtes Fruits au sirop
Vendredi 09	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / oranges ●	Tomate mimosa Boulgour Sauté émincé végétal Fromage blanc aux fruits Compote de fruits	Fruits	

Crudité

Légumes sec

Crudité / Légumes

Féculent

Produits laitiers

Plat Protidique

Sans viande

L'infirmière

Le Gestionnaire

Le Directeur