

Le Chef vous propose

Menu du 30 septembre au 04 octobre 2024

Sous réserve de modification en fonction des arrivages et des contraintes

	Petit Déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
Lundi 30	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange ●	Pastèque Poisson meunière Epinard à la crème Yaourt aromatisé BIO Compote nature	Pain/beurre OU petit gâteau Fruit Sirop	Carottes râpées Crousti fromage Stick de légumes Coeur de lion Fraise
Mardi 01	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange ●	Salade de chou blanc Sauté de bœuf bourguignon/Dos de colin Pâtes St Paulin Prune	Pain Barre de chocolat OU pâte de fruit Fruit Sirop	Salade verte Emincé VG Mélange du soleil Yaourt nature sucré Riz au lait (maison)
Mercredi 02	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange ●	Concombre vinaigrette Pilon de poulet Carottes vichy Yaourt brassé aux fruits Crème dessert chocolat	Viennoiserie Fruit Jus de fruit divers	Pamplemousse Hoki Purée Vache qui rit BIO Melon
Jeudi 03	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange ●	Salade verte à l'emmental Moussaka VG Riz St nectaire Pomme fruit	Pain au lait Pâte à tartiner OU confiture Fruit Sirop	Tomates vinaigrette Gratin De pâtes Brassé végétal à la framboise Beignet chocolat
Vendredi 04	Lait Cacao Thé Pain beurre Confiture Céréales / orange ●	Melon Gnocchi Salade verte Yaourt aromatisé Glace cône	Fruit de saison	

Crudité

Légumes sec

Cuidité / Légumes

Féculent

Produits laitiers

Plat Protidique

Sans viande

L'infirmière

Le Gestionnaire

Le Directeur