

MENU DE LA SEMAINE
ROLL-MEUZIOÛ
AR SIZHUN
LES APIGOTS DE LA SEMENE



MENU DU 13 mars AU 17 mars 2023

CHEF-FE D'ÉTABLISSEMENT : M BOISSIERE

CHEF-FE DE CUISINE : M HUBERT

GESTIONNAIRE : Mme GUILBERT-DANET

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza royale	Friand à la viande	Feuilleté bolognaise	Crêpe jambon fromage	Friand au fromage
Avocat sauce cocktail	Carottes râpées, soja et chou chinois	Salade de pâtes toscane	Concombre vinaigrette	Betteraves persillées
Endives pomme fruit	oeufs durs mimosa	Surimi macédoine	Salade Marco Polo	Rillettes
Potage Parmentier	Velouté de courges	Soupe de légumes	Crème de champignon	Potage tomate
Blanquette de dinde	Côte de porc sauce moutarde	Steak haché de veau sauce poivre	Lasagnes végétariennes	Brochette de dinde
Filet de hoki	Merguez		Quiche au surimi	Omelette piperade
Semoule de couscous aux petits légumes	Pâtes torti	Courgettes persillées		Frites
Poêlée de légumes tajine	Trio carottes	Printanière de légumes	Gratin de chou-fleur	Carottes à la crème
Yaourt nature bio	Tomme de Savoie à la coupe		Brie à la coupe	Yaourt nature bio
	Cantal à la coupe	Fromage blanc	Bûche chèvre à la coupe	
	Camembert à la coupe		emmental à la coupe	
Entremets à la vanille	Mousse chocolat au lait	Muffin fruits rouges	Riz au lait	Crème au spéculoos
Liégeois aux fruits	Compote de pêche	fromage blanc aux fruits	Liégeois chocolat	yaourt aux fruits bio
Banane	Poire	Orange	Pomme golden	Ananas
Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g
Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales
Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet
Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain bio

Les menus pourront être ajustés en fonction des approvisionnements ou des contraintes de service.