

Menus du 05 au 09 décembre

Lundi

Salade périgourdine
(salade, gésiers, lardons)
Macédoine à la russe
Blanquette de dinde
Riz pilaf
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Fait maison :

La préparation des repas se fait en cuisine essentiellement à partir de produits frais

Mardi

Salade de pâtes, thon, maïs
Croustillant de p.de terre au comté
Chipolata
Petits pois-carottes
Yaourt ou fromage
Fromage blanc framboise ou vanille
Riz au lait

Jeudi

Saucisson sec
Saucisson à l'ail
Pâté de campagne
Omelette
Frites
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Plat
végétarien

Vendredi

Salade de tomates vinaigrette
Salade folle
Tajine de veau
Semoule
Yaourt ou fromage
Compote
Beignet à la banane

L'EAU est indispensable
à chaque repas

Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes, lipides, féculents, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

La Principale : Nathalie LARROZE-JARDINÉ

La Gestionnaire Adjointe : Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées. Des modifications sont susceptibles D'intervenir en fonction des livraisons.