

Bonne rentrée à tous

Menus du 04 au 08 septembre

Buffet d'entrées Féculents

Lundi

Pâtes au thon
Salade sariz
(carottes, maïs, poivrons, riz)
Sauté de dinde
Haricots verts
Yaourt ou fromage
Fromage frais sur lit de fruits

Fait maison :

la préparation des repas se fait en cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

Buffet de crudités

Mardi

Salade de betteraves
Carottes râpées
Chou rouge râpé
Boulettes d'agneau à la provençale
Mogettes
(haricots blancs)
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Jeudi

Buffet de crudités

Noix de joue de porc confite
Ratatouille
Yaourt ou fromage
Mille-feuilles

Vendredi

Rillettes du Mans
Mousse de foie de porc
Aiguillette de colin panée multi-grains
Riz à la tomate
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Le Principal : Stéphane YBERT

La Gestionnaire : Catherine CAILLON



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

Fruits et légumes / matières grasses / Féculents / **Viandes, poissons, œufs** / Produits laitiers / **Produits sucrés**