

Menus du 11 au 15 décembre

Lundi

Salade périgourdine
Macédoine à la russe
Piccata ranch
Pâtes de Noël
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Mardi

Salade de pâtes, thon et maïs
Croustillant de p.de terre au comté
Saucisse de Toulouse
Petits pois-carottes
Yaourt ou fromage
Crème dessert

Jeudi

Menu végétarien

Taboulé de chou-fleur
Carottes râpées
Omelette
Frites
Yaourt ou fromage
Fruits de saison

Vendredi

Pizza au fromage
Rillettes
Veau marengo
Poêlée de carottes
Yaourt ou fromage
Compote

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

**Pensez à boire de L'EAU !
C'est indispensable !**

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

Fruits et légumes, matières grasses, féculents, viandes, poissons, œufs, produits laitiers, produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERS



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.