

Menus du 20 au 24 mars

Fait maison :

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

Vive le printemps !

Lundi

Macédoine à la mayonnaise
Salade aux lardons
Poisson pané
Boulgour
Yaourt ou fromage
Fruits de saison
Ananas chantilly

Mardi

Wrap de crudités
Salade marco polo
(pâtes, surimi, blanc de poulet, parmesan, croûtons)
Merguez
Semoule
Légumes couscous
Yaourt ou fromage
Compote

Jeu

Pizza jambon, fromage
Saucisson sec
Curry de dinde
Émincé de volaille chimichurri
Rôti de dinde au coulis de poivrons rouges
Riz pilaf
Yaourt ou fromage
Choux à la crème

Menu végétarien

Vendredi

Carottes au comté
Salade de betteraves au cervelas
Hachis végétal
Salade verte
Yaourt ou fromage
Salade de fruits
Fruits de saison

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

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.