

**BONNE ANNEE  
2023**

**Menus  
du  
03 au 06**



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

  
**GALETTE  
DES ROIS**

### **Mardi**

Concombres à la crème  
Salade coleslaw  
\* **Jambon grillé sauce au poivre vert**  
Frites  
Yaourt ou fromage  
**Crème dessert**



### **Jeudi**

Beignets d'encornets sauce tartare  
Œuf mayonnaise  
**Poisson meunière**  
Poêlée de carottes  
Yaourt ou fromage  
**Galette des rois**

### **Vendredi**

Salade périgourdine  
Chou rouge râpé  
**Blanquette du verger**  
Pâtes  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison



**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-JARDINE

La Gestionnaire : 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 .