Menus du 07 au 10 novembre

Lundi

Chou-fleur aïoli
Carottes râpées
Spaghettis carbonara
Carbonara végétale Plat Végétarien
Yaourt ou fromage
Smoothie banane
Fruits de saison

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

Mardi

Pâtes au saumon
Salade au boulgour
Daube de bœuf normande
Haricots verts
Yaourt ou fromage
Ananas rôti
Fruits de saison

Jeudi

Rillettes de porc
Avocat mayonnaise
Chorizo
Brandade de morue
Salade verte
Yaourt ou fromage
Mille-feuilles

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

ARETTE-LE-SUR-LAIZE Service Gestion

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 .