

Menus du 25 au 29 mars

Fait maison :

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

Lundi

Salade aux lardons
Macédoine mayonnaise

Hachis végétal

Salade verte
Yaourt ou fromage
Ananas chantilly
Fruits de saison

Mardi

Wrap de crudités
Salade Marco Polo
(pâtes, surimi, tomates, mayonnaise)

Merguez

Légumes couscous
Semoule
Yaourt ou fromage
Compote

Jeudi

Pizza au fromage de chèvre
Saucisson sec
Poisson pané
Saucisse de Francfort
Petit salé
Grignotes de poulet
Donuts au fromage
Choucroute et p.de terre
Yaourt ou fromage
Choux à la crème

Vendredi

Carottes râpées au comté
Salade de betteraves
Joue de porc confite
Haricots blancs à la tomate
Yaourt ou fromage
Fruits de saison
Assiette de fruits coupés

Codes couleurs :

(pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes / Lipides / Féculents / Viandes, poissons, œufs /
Produits laitiers / Produits sucrés / Fruits et légumes

Le Principal : Stéphane YBERT

Thomas LEFEBVRE
Principal Adjoint

La Gestionnaire Adjointe: Catherine CAILLON

