

MENU du 29 janvier au 2 février 2018

LUNDI 29	DEJEUNER	Salade composée / tomates Sauté de veau Riz / brocolis Saint Morêt Flamby
	DINER	Endives vinaigrette Omelette au fromage Pommes de terre sautées Kiri Orange
MARDI 30	DEJEUNER	Œuf dur / betteraves Rôti de porc Coquillettes / Haricots verts Vache qui rit Clémentine
	DINER	Potage Pavé de merlu Gratin de légumes Tomme noire Poire
MERCREDI 31	DEJEUNER	Betterave Hachis parmentier Saint morêt Kiwi
	DINER	Pamplemousse Cordon bleu Printanière de légumes Cantal Yaourt aromatisé
JEUDI 1er	DEJEUNER	Buffet de crudités Cœur de merlu aux herbes Epinards / Poêlée de ratatouille Vache qui rit Pâtisserie
	DINER	Carottes râpées Sauté de boeuf Pâtes Saint paulin Liégeois
 VENDREDI 2	DEJEUNER	Salade composée Cuisse de poulet Frites Choix de fromages Fruits

Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.
La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

Le Principal,
Agnès PROUTEAU

La Gestionnaire,
Géraldine BALAT