

MENU du 5 au 9 février 2018

LUNDI 5	DEJEUNER	Carottes râpées / concombre Coq au vin Macaroni / ratatouille Vache qui rit Clémentine
	DINER	Salade composée Dos de colin Riz Emmental Pomme
MARDI 6	DEJEUNER	Œuf dur / macédoine Veau marengo Riz / Chou fleur Cantal Yaourt aromatisé
	DINER	Consommé de vermicelles Saucisse grillée Purée Tomme Orange
MERCREDI 7	DEJEUNER	Salade au fromage Osso bucco Polenta / poêlée campagnarde Cabrettes Kiwi
	DINER	Pamplemousse Escalope viennoise Petits pois Fromages Pâtisserie
JEUDI 8	DEJEUNER	Buffet de salades composées Choucroute Carré frais Pâtisserie
	DINER	Tomate vinaigrette Sauté de bœuf Boulgour Kiri Poire
 VENDREDI 9	DEJEUNER	Buffet de crudités Rouille de sèche Riz / Haricots verts Gouda Orange

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.