

MENUS DE LA SEMAINE DU 30 JANV AU 03 FEV 2023

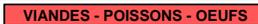
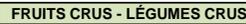
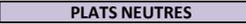
SEMAINE 1
CORBEILLE DE FRUITS
A TOUS LES REPAS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MIDI	SALADE DE RIZ AU THON	 SALADE ENDIVES	SALADE POMME DE TERRE	SALADE COMPOSEE	CRUDITES
	VELOUTE DE LEGUMES	 TERRINE DE POISSON TERRINE DE CAMPAGNE	ASPERGES	 SALADE DE CAROTTE VELOUTE DE POTIRON	
	CORDON DE DINDE	STEAK HACHE	 CUISSÉ DE POULET	  TARTIFLETTE 	VIANDE
				  LASAGNES 	
	POELEE RUSTIQUE	PATES	BROCOLIS		LEGUMES
	PORTION	 PORTION	 PORTION	 MORBIER 	 COMTE 
	YAOURT A LA GRECQUE	COMPOTE DE POMME	 GALETTE DES ROIS	SALADE DE FRUITS	FRUITS
	BISCUIT	ORANGE CHOCOLAT	 GATEAUX AUX ABRICOTS	GAUFRE	DONUTS
SOIR		 POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE	 SOUPE A L'OIGNON	PANI BUNS	
		TOMATE VEGETARIENNE PAUPIETTE DE VEAU	 JAMBON BLANC	FRICADELLE	
		HARICOTS VERTS	POMME SAUTEES	PETITS POIS	
		 PORTION	 PORTION 	PORTION 	
		PATISSERIE	 PRODUIT LAITIER 	CLEMENTINES	

le Proviseur, A. DEBRAND

L'Intendant, O. GARRABOS

Menus validés selon plan alimentaire

 ARACHIDES	 CRUSTACÉS	 GRAINES DE SÉSAME	 CÉLÉRI	 LAIT	 VIANDES - POISSONS - OEUFS	 CÉRÉALES - FÉCULENTS
 LUPIN	 POISSON	 SOJA	 SULFITES	 OEUFS	 FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS	 FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS
 CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	 MOLLUSQUES	 FRUITS À COQUE	 MOUTARDE	 LOCAL	 FROMAGES	 PRODUITS LAITIERS - DESSERTS
				 BIO	 FAIT MAISON	 BIO LOCAL
					 PRODUITS LAITIERS CALCIUM +	 PLATS NEUTRES
						 MATIÈRES GRASSES