

MENU DE LA SEMAINE

Du 23 au 28 janvier 2023



LUNDI
23



MARDI
24

MERCREDI
25

JEUDI
26



VENDREDI
27

SAMEDI
28

Petit Déjeuner

Déjeuner

Dîner

Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture, Miel, Céréales, Laitage Fruit	Pomelos /ou/ Salade verte / Œuf mayonnaise Couscous Royal et ses légumes Glace /ou/ Fruit	Salade verte Chipolatas /ou/ Poisson Gratin de christophines Pâtisserie
Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture Miel, Céréales, Laitage, Jus Fruit	Salade verte /ou/ Pomelos Bœuf bourguignon /ou/ Poulet aux champignons Riz Haricots rouges / Haricots verts Yaourt /ou/ Fruit /ou/ Pêches au sirop	Potage Gigot d'Agneau /ou/ Poisson Pois cassés Mousse au chocolat / Biscuit
Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture, Céréales, Miel, Jus Laitage Fruit	Salade verte / Surimi Steak haché sauce poivres /ou/ Poisson Frites Fromage / Floup	Salade verte Sauté de Dinde à la tomate Printanière de légumes Abricots au sirop / Biscuit
Café, Lait, Thé, Chocolat, Pain, Beurre, Confiture, Miel, Jus, Céréales, Laitage Fruit	Tomate vinaigrette / Carottes râpées aux olives Cochon roussi /ou/ Poulet rôti Pâtes au jus / Brocolis Crème dessert /ou/ Yopi	Assiette de crudités Pizza /ou/ Agoulou /ou/ Bokit Compote
Café, Lait, Thé, Chocolat Pain, Beurre, Miel, Confiture, Jus, Laitage, Céréales Fruit	Salade verte / Boudin créole blanc ou rouge Poisson pané /ou/ frit Lentilles / Racines pays / Poêlée Pâtisserie	Potage Tomates farcies Riz pilaf Yaourt aux fruits
Café, Lait, Thé, Chocolat Pain, Beurre, Confiture, Miel, Jus, Laitage, Compote de fruits		



CHEFFE DE CUISINE



GESTION



LE PROVISEUR



L'INFIRMIERE



*Le Poisson est servi tous les jours. Pour le petit-déjeuner, la viennoiserie est servie une fois par semaine.

Des contraintes techniques ou d'approvisionnement peuvent nous conduire à modifier ces menus. Suivant le principe du Self, la disponibilité des plats peut varier en fonction de l'horaire de passage.