

MENU DE LA SEMAINE

Du 11 au 16 mars 2024



LUNDI
11



MARDI
12

MERCREDI
13

JEUDI
14



VENDREDI
15

SAMEDI
16

Petit Déjeuner

Déjeuner

Dîner

Café, Lait, Thé, Chocolat,
Pain, Beurre, Confiture, Miel,
Céréales, Laitage
Fruit

Carottes râpées / Salade au gruyère
Poisson /ou/ Steak haché sauce poivres
Pâtes à la sauce tomate / Poêlée
Fruit /ou/ Yaourt

Potage de légumes
Poisson / Hachis parmentier
Brocolis
Cocktail de fruits au sirop

Café, Lait, Thé, Chocolat,
Pain, Beurre, Confiture
Miel, Céréales,
Laitage, Jus
Fruit

Salade verte / Tomate /ou/ Pomelos
Sauté de Dinde aux olives
/ou/ Poisson
Riz aux légumes / Haricots verts
Glace /ou/ Fruit

Betteraves / Maïs / Salade verte
Poisson frit /ou/ Rougail de saucisses
Gratin de légumes
Pâtisserie

Café, Lait, Thé, Chocolat,
Pain, Beurre, Confiture,
Céréales,
Miel, Jus
Laitage
Fruit

Salade verte au gruyère
Chipolatas /ou/ Poisson
Haricots verts / Pommes frites / Ketchup
Fruit au sirop / Fromage

Friand fromage / Salade verte
Poisson /ou/ Rôti de Porc
Girmonade / Riz pilaf
Yaourt / Biscuit

Café, Lait, Thé, Chocolat,
Pain, Beurre, Confiture, Miel,
Jus, Céréales,
Laitage
Fruit

Crudités variées
Paëlla
/ou/ Poisson
Floup /ou/ Fruit

Salade verte / Potage
Côte de Porc /ou/ Poisson
Printanière de légumes
Poire façon Belle Hélène

Café, Lait, Thé, Chocolat
Pain, Beurre, Miel, Confiture,
Jus, Laitage, Céréales
Fruit

Salade verte / Betteraves / Charcuterie
Poisson frit /ou/ pané
Racines pays / Lentilles
Compote /ou/ Fruit

Friand
Raviolis gratinés
Ananas au sirop

Café, Lait, Thé, Chocolat
Pain, Beurre, Confiture, Miel,
Jus, Laitage,
Compote de fruits

CHEFFE DE CUISINE

ADJOINTE GESTIONNAIRE

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 de plats peut varier en fonction de l'horaire de passage.