

# MENU DE LA SEMAINE

**Du 22 au 27 avril 2024**



**LUNDI**  
22



**MARDI**  
23

**MERCREDI**  
24

**JEUDI**  
25



**VENDREDI**  
26

**SAMEDI**  
27

Petit Déjeuner

Déjeuner

Dîner

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

Salade verte / Maïs / Betteraves /ou/ Pomelos  
Couscous / Poulet-Merguez  
et ses légumes  
Fruit /ou/ Compote

Potage  
Poisson frit à l'oignon  
Légumes persillés  
Pâtisserie

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

Pomelos /ou/ Salade verte / Œuf mayonnaise  
Poisson /ou/ Colombo de Porc /ou/ Paupiettes  
Riz créole / Haricots verts  
Glace /ou/ Fruit

Salade verte  
Haricots blancs à la tomate  
Gigot d'Agneau  
Cocktail de fruits

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

Salade verte / Nem / Samoussa  
Poisson /ou/ Steak haché  
Frites / Poêlée champêtre  
Fruit /ou/ Ananas au sirop

Potage Poireaux/Pommes de terre  
Omelette  
Carottes / Pommes de terre  
Pâtisserie

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

Pomelos /ou/ Tomate vinaigrette  
/ou/ Chou blanc / Salade verte  
Côte de Porc sauce charcutière  
/ou/ Sauté de Dinde / Poêlée asiatique  
Gratin dauphinois /ou/ Pâtes au jus  
Pâtisserie /ou/ Fruit

Crudités  
Pizza /ou/ Agoulou /ou/ Bokit  
Fromage  
Crème dessert

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

Salade verte / Charcuterie  
Dombres Poulet fumé /ou/ Morue  
/ou/ Poisson frit  
Madère / Choux fleurs  
Floup /ou/ Fruit

Feuilleté viande ou fromage  
Chipolatas  
Gratin de christophines  
Compote / Biscuit

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

CHEFF DE CUISINE

L'ADJOINTE-GESTIONNAIRE

LE PROVISEUR

L'INFIRMIERE



**Bon APPETIT**

\*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