



Du 13 Mai au 17 Mai 2019

LUNDI 13/05

Toast papillon
Saucisse
Lentilles
Laitage au choix
Fruits

MARDI 14/05

Gaspacho
Carottes râpées
Paëlla au poisson
Riz
Laitage au choix
Petits suisses



JEUDI 16/05 Menu à Thème

Salade grecque

Kebab frites

Laitage au choix

Fruits frais

VENDREDI 17/05

Rillette de graines de tournesol

Toast de chèvre chaud

Bœuf au paprika

Haricot verts

Laitage au choix

Semoule au lait

Toutes les salades d'entrées/crudités sont faites Maison. Les féculents servis en plats sont issus de l'Agriculture Biologique







De la salade verte et des fruits sont à la disposition des convives chaque jour

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problème d'approvisionnement.

Le Principal D. THOUMYRE

L'Infirmière N. PASQUIER La Gestionnaire L. FOUERE