








MENU

Du 30 Septembre au 04 Octobre 2019




Lundi 30/09

Concombre
 Escalope de poulet milanaise 
 Riz façon paella 
 Salade verte
 Laitage au choix
 Fruit de saison 




Mardi 01/10

Toast papillon 
 Veau marengo 
 Poêlée bretonne
 Salade verte
 Laitage au choix
 Yaourt aux fruits bio

Jeudi 03/10

Salade de mâche, pomme,
 chèvre et noix 
 Pate au saumon et fromage frais 
 Salade verte
 Laitage au choix
 Fruit de saison 

Vendredi 04/10

Salade aux champignons,
 raisin, mimolette 
 Croque monsieur 
 Salade verte
 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