



Fait Maison



Produits BIO




Bleu Blanc Cœur

MENU

Du 10 Février au 14 Février 2020

Lundi 10/02

Soupe de lentilles corail 

Carottes et lait de coco

Rougail saucisse 

Riz

Laitage au choix

Fruits frais 

Mardi 11/02

Pomelos bio


Steak haché sauce au poivre

Sarrasin aux légumes d'hiver 

Laitage au choix

Compote

Jeudi 13/02

Salade de truite fumée et pousses
d'épinards aux agrumes 

Poisson


Sauce hollandaise 

Purée de légumes 

Laitage au choix

Crème grand-mère au chocolat 

Vendredi 14/02

Chou rouge aux pommes 

One pot de lentilles et épinards 

Laitage au choix

Muffins 

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