

Menu de la semaine 16 au 20 janvier 2023

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
MENU MIDI				
Buffet de crudités Poisson du jour OU Cuisse de poulet aux olives Gratin de courgettes Blé safrané Chèvre/Yaourt varié Ile flottante Fruits de saison	Buffet de crudités OU Œufs mimosa Poisson du jour OU Blanquette de dinde Semoule Légumes glacés Brie/Yaourt varié Fruits de saison	MENU VEGETARIEN Buffet de crudités OU Potage Hachis Parmentier aux légumes Haricots blancs à la tomate Morbier/Yaourt varié Salade de fruits Fruits de saison	Buffet de crudités Saucisse grillée OU Omelette au fromage Haricots verts persillés Pomme de terre au four Cantal/Yaourt varié Croustade Fruits de saison	Buffet de crudités Filet de poisson Meunière OU Steak de bœuf Gratin de macaronis Poêlée de légumes Bleu/Yaourt varié Liégeois divers parfum Fruits de saison
MENU SOIR				
Salade composée Rougail Riz Créole Yaourt varié Mousse au chocolat Fruits de saison	Salade d'endives Lasagne au saumon OU Lasagne aux légumes Yaourt varié Compote de fruit Fruits de saison	Salade verte Croque-Monsieur au jambon OU Croque-Monsieur aux légumes Yaourt varié Cake aux fruits confits Fruits de saison	Salade de crudités Escalope Viennoise Printanière de légumes Yaourt varié Compote de fruits Fruits de saison	

LA GESTIONNAIRE



LE PROVISEUR

Gilles MARTINEZ

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages et des effectifs