

*France *UE

FAIT MAISON

SEMAINE DU 5 AU 9 DÉCEMBRE 2022

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
<p>Entrée chaude Salade campagnarde</p> <p>Lomo Poisson à la Bordelaise</p> <p>Poêlée ratatouille Pomme purée</p> <p>Fromage Fromage blanc aux fruits Fruits</p>	<p>Macédoine de légumes Salade lentilles corail</p> <p>Cœur de merlu Filet de dinde</p> <p>Pâtes Poêlée de légumes</p> <p>Fromage Yaourt BIO</p>	<p>Salade Basque</p> <p>Poulet basquaise Pommes persillées</p> <p>Fromage Mousse chocolat Liégeoise Fruits</p>	<p>Salade méli-mélo Assiette de charcuterie</p> <p>Poisson du jour Canette</p> <p>Chou fleur Poêlée wok</p> <p>Fromage Salade de fruits frais Flan nappé caramel</p>	<p>Entrée chaude Salade composée</p> <p>Boulette agneau Escalope viennoise</p> <p>Légumes tajine Semoule couscous</p> <p>Fromage Dessert du jour</p>
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
<p>Salade piémontaise</p> <p>Cervelas obernois Haricots verts</p> <p>Fromage Ile Flottante</p>	<p>Salade Composée</p> <p>Cuisse de pintade Galette légumes</p> <p>Fromage RIZ AU LAIT</p>	<p>Salade lortette</p> <p>Pâtes bolognaise</p> <p>Fromage Crumble</p>	<p>Salade Du Pêcheur</p> <p>Crouti BIO Poêlée légumes</p> <p>Fromage Flan pâtissier</p>	

Composition du petit déjeuner au choix de l'élève : Lait – Café – Chocolat – Thé

Pain – Céréales – Croissant (le jeudi tous les 15 jours)

Beurre - Confiture – Miel – Pâte à tartiner

Jus de Fruit – Fruit - Yaourt

La Gestionnaire Rosy Gargues Garrido



Le Provisoir, Michaël Dordain

