




# MENU


Les menus peuvent être modifiés en fonction « des imprévus »


SEMAINE 17 au 21 février 2020






**LUNDI**  
Crudités   
 One pot lentilles et épinards  
Yaourts  
Fruits



**MARDI**  
Pamplemousse  
Côtes de porc   
Quinoa  
Fromage  
Crumble de pommes 

**MERCREDI**  
Charcuterie  
 Wings de poulet  
Garniture de cèleris  
Fromage  
Fruits

**JEUDI**  
 Salade de cœurs artichaut / Palmier  
 Saumon  
Riz  
Fromage  
Yaourts aux fruits

**VENDREDI**  
Soupe   
Raviolis  
Salade  
Fromage  
Fruits au sirop

**Légende**  
Produits laitiers  
Produits locaux et ou bio  
Plats protidiques  
Féculents  
Légumes ou fruits crus  
Légumes verts cuits  
Menu Végétarien   
 Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires

Le Principal

La gestionnaire

L'équipe de cuisine

F.JADEAU

A.PALEZIS