

# Semaine du 03 avril au 07 avril 2023

## MENU ALTERNATIF

semaine 14

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Fréquence libre	Crudités		Entrée +15% lipides	Crudités
Roulade au surimi <sup>P</sup> Asperges blanches/œufs durs	Assortiment de crudités		Pommes de terre/harengs fumés <sup>F.M.</sup> Bouchée à la reine <sup>F.M.</sup> <i>feuilleton fromage</i>	Assortiment de crudités
Fréquence libre	Fréquence libre		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protéidiques
Noix de jambon marinée au miel	Haut de cuisse de poulet basquaise <sup>F.M.</sup> Sauté végétarien aux épices <sup>VEG</sup>		Sauté de veau marengo <sup>LOC</sup> Langue de bœuf sc piquante <sup>LOC</sup>	Paupiette de veau dijonnaise
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Trio de légumes	Gratin dauphinois <sup>F.M.</sup>		Choux fleurs/PDT gratinés <sup>LOC</sup>	Coquillettes au beurre
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Edam	Camembert		Tartare	Yaourt nature sucré <sup>LOC</sup>
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Fréquence libre	Fruit cru
Muffin au pépite de chocolat <sup>F.M.</sup>	Fruit de saison		Riz au lait <sup>F.M.</sup> Semoule de blé au lait <sup>F.M.</sup> Fruits	Fruit de saison
Fruits				

Vu, le Principal  
Monsieur Piquery Laurent

Adjoint Gestionnaire  
Madame Péan Céline

L'Infirmière  
Madame Daon Ingrid

Chef de cuisine  
Monsieur Vérault Olivier

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

