Semaine du 10 avril au 14 avril 2023

VEGETARIEN

semaine 15

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Crudités	**Entrée +15% lipides**		**Crudités**	**Fréquence libre**
Férié	Feuilleté au fromage P Feuilleté hot dog		Assortiment de crudités	P Coquillettes au poulet F.M. Salade de gésiers F.M.
Fréquence libre	**Fréquence libre**		**Végétarien**	**Poisson ≥ 70%**
Férié	Sauté de canard à l'orange		Œufs à la crème F.M.	Filet de colin au cheddar
Féculent	**Légumes verts**		**Féculent**	**Légumes verts**
Férié	Poêlée camarguaise		Pommes vapeur	Méli mélo de légumes
Fromage +150mg calcium	**Fromage 100/150mg calcium**		**Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip**	**Fromage +150mg calcium**
Férié	Montboissié		Yaourt brassé	Camembert
Fruit cru	**Fréquence libre**		**Dessert +15% Lipides**	**Fruit cru**
Férié	Crème gourmande speculos P Crème dessert chocolat		Bostoks F.M. Fruits	Fruit de saison

Vu, le Principal
Monsieur Piquery Laurent

Adjoint Gestionnaire
Madame Péan Céline

L'Infirmière
Madame Daon Ingrid

Chef de cuisine
Monsieur Véroult Olivier

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

AOC Appellation d'Origine Contrôlée — AOP Appellation d'Origine Protégée — BIO Agriculture Biologique — FM Fait Maison — IGP Indication Géographique Protégée — LAB Label Rouge — LOC Produit Local — VEG Végétarien