

Semaine du 15 mai au 19 mai 2023

MENU VEGETARIEN

semaine 20

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Crudités	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
Assortiment de crudités	P Salade piémontaise F.M. Pâtés de campagne LOC		Férié	Pont
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%	Plats protidiques P/L ≤ 1
P Omelette espagnole F.M.	Rôti de bœuf au jus LOC		Férié	Pont
Osso bucco de veau BIO				
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Semoule parfumée F.M.	P Courgette poêlée au curry F.M. Champignons frais à l'ail F.M.		Férié	Pont
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Fromages normand LOC	Brie		Férié	Pont
Fréquence libre	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fruit cru	Fréquence libre
Clafoutis F.M.	P Gâteau de riz au caramel F.M.			
P Crème aux œufs frais F.M.	Gâteau à l'ananas F.M.		Férié	Pont

Vu, le Principal
Monsieur Piquery Laurent

Adjoint Gestionnaire
Madame Péan Céline

L'Infirmière
Madame Daon Ingrid

Chef de cuisine
Monsieur Vêroult Olivier

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

