

# Semaine du 22 mai au 26 mai 2023

## MENU VEGETARIEN

semaine 21

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Crudités
P Maïs au surimi F.M. Riz au thon F.M.	Assortiment de crudités		Tomate mozzarella Melon au jambon de pays P	Assortiment de crudités
Fréquence libre	Fréquence libre		Fréquence libre	Plats <70% de denrées protéidiques
Emincé de cuisse de dinde mariné F.M.	Raviolis à l'emmental BIO		Pizza F.M.	Paupiette de lapin chasseur P Brandade de poisson F.M. <i>↳ salade</i>
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Printanière de légumes P Salsifis poêlé au beurre	Salade verte		Salade verte LOC	Cellentani au beurre
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Montcadi	Chèvre		Pont L'évêque AOP	Yaourt bio BIO
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Mousse au chocolat blanc P Ile flottante F.M. Biscuits	Fruit de saison		Tiramisu F.M.	Fruit de saison

Vu, le Principal  
Monsieur Piquery Laurent

Adjoint Gestionnaire  
Madame Péan Céline

L'Infirmière  
Madame Daon Ingrid

Chef de cuisine  
Monsieur Vérout Olivier

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

