





# Semaine du 08 mai au 12 mai 2023

## MENU ALTERNATIF

semaine 19

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Fréquence libre	Crudités		Entrée +15% lipides	Crudités
Féried	Assortiment de crudités		Wrapp  F.M. Terrine de poisson mayonnaise F.M.	Assortiment de crudités
Poisson ≥ 70%	Plats <70% de denrées protéidiques		Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Féried	Boulette d'agneau sc tomates		Rôti de porc au miel  AOP Lasagnes végétarienne F.M.	Bœuf bourguignon mariné LOC
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Féried	Fusilli au beurre		Haricots vert bio BIO	Carottes aux oignons/PDT LOC
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Féried	Saint nectaire		Coulomier	Velouté à la pulpe de fruits
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre		Fréquence libre	Fruit cru
Féried	Compote de pommes  Pommes sautées/glace vanille F.M.		 Flognarde à la rhubarbe F.M. Mousse au fromage blanc 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 Véroult Olivier

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

