

Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2023

MENU ALTERNATIF

semaine 37

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Crudités	Entrée +15% lipides		Crudités	Fréquence libre
Assortiment de crudités	Feuilleté hot dog Museaux vinaigrette LOC Avocats mayonnaise		Assortiment de crudités	Maïs/thon/soja vinaigrette F.M. Salade calypso F.M.
Plats <70% de denrées protidiques	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Paupiette de veau chasseur	Rôti de bœuf aux herbes LOC Lasagne végétarienne F.M.		Sauté de poulet basquaise F.M.	Filet de merlu fondu de poireaux F.M.
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Pâte bio tricolore BIO	Courgettes sautées F.M.		Purée de pommes de terre	Ratatouille/boullgour F.M.
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Edam	Montboissié		Petits suisses aromatisés	Fromages normand
Fruit cru	Fréquence libre		Fruit cru	Dessert +15% Lipides
Fruit de saison	Entremet vanille Entremet chocolat Biscuits		Fruit de saison	Cookies F.M. Fruits

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

