

Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2023

semaine 38

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Salade mexicaine F.M. Betteraves rouge vinaigrette	Assortiment de crudités		Assortiment de crudités	Cœur de palmier en salade F.M. Haricots verts vinaigrette F.M. Verrine de pêche au thon F.M.
Fréquence libre	Végétarien		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Rôti de porc sc charcutière	Spaghettis bolognaise végétale		Rôti de veau bio LOC	Filet de poisson au champignons
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Gratin de choux fleurs/PDT			Printanière de légumes Tomates provençales F.M.	Semoule parfumée F.M.
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Velouté à la pulpe de fruits	Saint Albray		Kiri	Saint nectaire
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Fruit de saison	Crumble F.M.		Chou chantilly 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 Vérault 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