

MENUS DU 06 au 10 - 05 - 2019

	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Salami *** Duo de crudités	Steak haché *** Poisson basilic	Brocolis *** coquille	Salade verte *** Comté	Yaourt bio
MARDI	Melon *** Salade composée	Escalope de dinde *** Cabillaud à l'oseille	Carottes vichy *** Purée de pommes de terre	Salade verte *** Brie	Salade de fruits
MERCREDI	F É R I É				
JEUDI	Concombre à la crème *** 1/2 pomelos	Gigot d'agneau *** Merlu beurre blanc	Sauté de courgettes *** Duo de Riz	Salade verte *** Tome	Glace
 VENDREDI	Pastèque *** Avocat -Surimi	Brochette de volaille *** Poisson façon meunière	Fondue de poireaux *** Gratin de pâtes	Salade verte *** Saint Nectaire	Mousse au chocolat

Le PROVISEUR

Mme CLOT-OURGHANLIAN

Le CHEF-CUISINE

M. CHARTIER

L'AGENT-COMPTABLE

M. JOUANNIC

Repères de consommation

Selon le Programme National de Nutrition-Santé



Légumes verts et crudités



Protéines, viandes, poissons.



Féculents



Matières grasses ajoutées



Produits laitiers



Produits sucrés