

Menu conseil selon plan alimentaire




























- Fruits et Légumes cuits
- Fruits et Légumes crus
- Poissons ou fruits de mer
- Viande bœuf, agneau, veau
- Œufs, volaille ou porc
- Féculents
- Produits laitiers, Produits sucrés



Semaine du 22 au 26 mai 2023

***Le chef et son équipe
vous souhaitent un bon appétit !***



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Repas alternatif</i>	VENDREDI
 Salade tomates oignons	Feuilleté au fromage	Buffet des entrées	 Haricots verts vinaigrette 	 Concombre et feta
 Boulettes de bœuf à l'ail	 Emincé de poulet lait de coco et curry	 Steak grillé beurre maître d'hôtel	Bolognaise végétale de pois 	 Dos de colin sauce échalote
Pommes noisette	 Carottes au curcuma 	 Pommes purée fraîche 	Penne	 Courgettes sautées 
 Boulettes pois chiches à l'ail	Céréales lait de coco et curry			 Courgettes et boulgour
 Brie	 Fromage blanc 	 Fromages de région	 Flanc au chocolat	 Edam
 Fruits de saison	Pot de glace vanille chocolat	 Chausson aux poires	 Fruits de saison	 Cake nature

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.