


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Froid"

DU 09/09/2024 AU 13/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 9

mardi 10

mercredi 11

jeudi 12


vendredi 13


1
2
ENTRÉES 3

 Radis beurre



 Tomate cerise



 Melon



 Salade verte


 Pastèque



1
2
PLATS 3

 Terrine de légumes
 Rosbeef froid

 Grignotte de poulet nature
 Surimi mayonnaise



 Aiguillette de poulet pochée
 Terrine de poisson



 Jambon de dinde
Tarte au fromage



 Oeuf dur & mayonnaise
Quiche lorraine*




Accompagnement

 Salade de perles aux trois couleurs
 Chips sachet

 Salade western
 Chips sachet

 Salade de tortis
 Chips sachet

 Salade de cocos mimosa
 Chips sachet

 Salade espagnole
 Chips sachet


1
2
LAITAGES 3

Yaourt aromatisé
Cantafrais

Cro'lait BIO
Fromage blanc

Petit suisse nature
Fournol à la coupe

Yaourt nature fermier Désiris
Carré ligueil à la coupe

Mini cabrette
Petit suisse aux fruits


1
2
DESSERTS 3

Fruit (selon arrivage)
Nappé au caramel

Fruit (selon arrivage)
Donut au sucre

Fruit (selon arrivage)
Tarte bressane

Fruit (selon arrivage)
Gâteau basque

Fruit (selon arrivage)
Madeleine pépites chocolat