



MENU du lundi 05 au vendredi 09 février 2018

Lundi 05 février	Potage tomate vermicelles Concombres persillés Mâche au foie de volaille Fond d'artichaut / mais Salade verte Saucisse / lard fumé /Lentilles Vache qui rit Pêche à la chantilly ou fruit*
Mardi 06 février	Taboulé Salade verte / mais/ croutons / tomate Salade verte Calamars à la romaine Epinards Pommes rissolées Petit suisse Compote de fruit ou Fruit*
Jeudi 08 février	Potage de légumes Toast au Maquereau Duo de choux au gruyère Salade de soja Roti de dinde Poêlée méditerranéenne / boulghour Edam Fruit de saison*
Vendredi 09 février	Assiette de crudités Pomelos / sucre Salade verte Suprême de colin Riz safrané Yaourt à boire Petit pot glacé ou Fruit *

Compte tenu des livraisons, des modifications peuvent intervenir en conservant une valeur nutritionnelle suffisante des repas.
La viande bovine utilisée est d'origine française ou européenne.
Le pain est de fabrication artisanale. La farine utilisée est de type 80.
Les menus sont élaborés à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le Principal,

G.BECQUET

L'Adjointe Gestionnaire,

M.A TRANO

L'Infirmière

V.CORSAND