

MENU

SEMAINE du 20 FEVRIER 2023 au 24 FEVRIER 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Macédoine de légumes / maïs - thon Steak haché / brochette de poisson Tortis Fromage Compote	Potage de légumes Cordon bleu Petits pois Liégeois Fruits
MARDI 21	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Salade waldorf / champignons aux fines herbes / endives Lasagnes végétariennes / omelette parmentière Ratatouille Fromage Fruits	Asperges Quenelles sauce Aurore Semoule Fromage Eclair
MERCREDI 22	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Carottes râpées Spaghettis bolognaise ou carbonara Yaourt Mousse au chocolat	Salade Pizza Fromage Fruits
JEUDI 23	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade campagnarde / radis noir / salade Endives au jambon / escalope viennoise Haricots verts Fromage Salade de fruits	Avocat Emincé de lapin Pomme de terre rissolées Flanby Fruits
VENDREDI 24	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Poireaux vinaigrette / choux blancs Fondu creusois Frites Yaourt Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

Vm La Gestionnaire,


J. COURAL

Le Principal,


N. O. MOREAU

Av. de la

MENU

SEMAINE du 27 FEVRIER 2023 au 03 MARS 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 27	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Endives / choux fleurs / brocolis vinaigrette Fricassée de volaille / poisson nantaise Coquillettes Danette Fruits	Croisillon Dubarry Cuisse de pintade Haricots verts Fromage Fruits
MARDI 28	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Lentilles vinaigrette / carottes râpées / salade Galette fromagère Poêlée bretonne Fromage Compote	Macédoine de légumes Rôti de dinde Purée Liégeois Fruits
MERCREDI 01	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade coleslaw Blanquette de veau Riz Yaourt Fruits	Salade Croque monsieur Fromage Fruits
JEUDI 02	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Taboulé / terrine de poisson Côtes de porc charcutière / rôti de dinde Epinards béchamel Fromage Beignet	Endives Brochette de poisson Tortis Fromage Salade de fruits
VENDREDI 03	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade / potage / tartare de concombre Hachis parmentier / boudin aux pommes Fromage Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal,

N. MOREAU



MENU

SEMAINE du 06 MARS 2023 au 10 MARS 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 06	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Salade Alaska / asperges Poisson pané / steak haché Tortis Maxi Gervais Fruits	Rosette Fricassée de volaille Haricots verts Fromage Fruits
MARDI 07	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Potage de légumes / taboulé / salade Sauté de veau marengo / rôti d'agneau Flageolets Yaourt Panis mellitus / tarte au citron	Champignons à la grecque Rôti de dinde Semoule Fromage Fruits
MERCREDI 08	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Mâche / terrine de légumes Chili végétarien Riz Yaourt Fruits	Pamplemousse Quiche lorraine Fromage Compote
JEUDI 09	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Friand fromage / friand viande / salade Emincé de bœuf bordelaise / cuisse de poulet Choux fleurs béchamel Fromage Entremet vanille / entremet chocolat	Brocolis vinaigrette Poisson dieppoise Semoule Liégeois Fruits
VENDREDI 10	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade / carottes râpées / surimi Tartiflette / raviolis Flanby Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,



J. COURAL

Le Principal,



N.O. MOREAU

de la Sénatorie

MENU

SEMAINE du 13 MARS 2023 au 17 MARS 2023

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 13	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Macédoine de légumes / avocat / salade Paella / saumon à l'oseille Riz Maxi Gervais Fruits	Potage de légumes Bœuf braisé Carottes Fromage Chausson aux pommes
MARDI 14	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales - Yaourts	Œuf mimosa / salade / maquereaux à la tomate Saucisse de volaille / petit salé Lentilles Fromage Salade de fruits	Crêpe emmental Emincé d'agneau Coquillettes Fromage Compote
MERCREDI 15	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Salade limousine Lasagnes bolognaise Fromage Fruits	Choux blancs Cordon bleu Petits pois Yaourt Crème brûlée
JEUDI 16	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	Soupe de pois cassés à la menthe / betteraves rouges / maïs Omelette parmentière / pané de blé Ratatouille Fromage Gâteau basque / éclair au chocolat	Bouillon de boeuf Escalope de dinde Frites Yaourt Fruits
VENDREDI 17	Café – Lait Beurre – Confiture Chocolat – Pain Pâte à tartiner Céréales – Yaourts	REPAS LOCAL Carottes râpées / céleri rémoulade Poulet rôti / bœuf bourguignon Purée Yaourt à la vanille Fruits	/

Bleu : Calcium

Rouge : Protéines

Vert : Vitamines

Marron : Féculents

La Gestionnaire,

J. COURAL

Le Principal,

N. O. MOREAU

Av. de la