













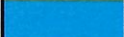





Menus Semaine du 28 février 2022 au 4 mars 2022

proposés par le chef de cuisine et son équipe

 LUNDI	    	Carottes râpées Sauté de dinde Printanière de légumes Fromage Compote		JEUDI	    	Céleri rémoulade Escalope de poulet Pâtes Fromage Crumble de fruits maison
	MARDI	   			Potage Couscous végétarien Yaourt bio Fruit de saison	 VENDREDI

Les viandes de bœuf cuisinées sont d'origine française (hors le veau)

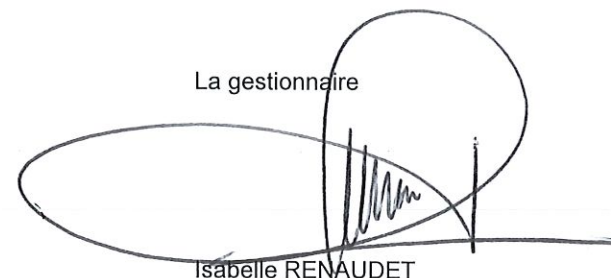
Légende / Équilibre de la répartition des différents apports alimentaires

	Crudités / fruits frais
	Hors d'œuvre protidique
	Protéines végétales
	Cuidités / légumes / fruits cuits
	Viande / poisson / œufs
	Féculents / légumes secs
	Produits laitiers

Le principal


Yves NOEL

La gestionnaire


Isabelle RENAUDET