		midi	soir
05/12/22	entrées	bar à salades	potage
	plat principal	filet de loup de mer ou cordon bleu printanière de légumes	bœuf au sésame pommes rissolées
	laitages	yaourts nature ou fromage	yaourts nature ou fromage
	dessert	coupe de fruits	compote
06/12/22	entrées	bar à salades	endives
	plat principal	couscous ou papillotte de poisson	canard aux champignons gratin de courgettes
	laitages	yaourts nature ou fromage	yaourts nature ou fromage
	dessert	saint nicolas clémentines	génoise pâtissière
07/12/22	entrées	bar à salades	carottes au maïs
	plat principal	sauté de veau lisbonne gâteau de légumes	filet de cabillaud gratiné blé
	laitages	yaourts nature ou fromage	yaourts nature ou fromage
	dessert	verrine chocolat blanc framboises	salade de fruits
menu végétarien			
08/12/22	entrées	bar à salades	salade piémontaise
	plat principal	omelette pâtes ou champignons à la bourguignonne	paupiette de veau brocolis
	laitages	yaourts nature ou fromage	yaourts nature ou fromage
	dessert	tarte à l'abricot	banane sauce chocolat
09/12/22	entrées	bar à salades	
	plat principal	poulet tex mex ou sauté de poisson haricots beurre	
	laitages	yaourts nature ou fromage	
	dessert	fruits au sirop	

entrées L>15 % (4/20 repas maxi)
légumes (10/20 repas mini) et fruits crus (8/20 repas mini)
viandes (muscles)(4/20 repas mini), poisson (4/20 repas mini)
préparation <70% viande poisson œuf par portion(4/20 repas maxi)
préparation dont le rapport Protides/Lipides≤1 (2/20 repas maxi)
légumes (10/20 repas mini)et fruits cuits
féculents
fritures et panures (4/20 repas maxi)
laitages ou entrées/desserts sans fréquences obligatoires
desserts >15% lipide par portion (3/20 repas maxi)
desserts >20 g de sucre et <15 % lipides par portion (4/20 repas

Mme G.CHAMARANDE-ALVES

Mr A.HAUDOT

Les menus affichés peuvent subir des modifications de manière ponctuelle en cas d'incident indépendant de notre volonté.