

Semaine du 16 janvier au 20 janvier 2023

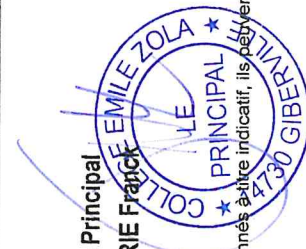
Banalisée		Banalisée		Banalisée	
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20	semaine 3
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Entrée +15% lipides	
	Salade bar self 4 choix			Macédoine mayonnaise Feuilleté au fromage	
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%	vegetarien	
	Bœuf stroganoff			Couscous végétal	
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts	
	Purée de pommes de terre			Légumes couscous	
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium	
	Yaourt nature sucré			Coulommier	
Fruit cru	Fréquence libre		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre	
	Riz au lait Fruits			Poires chocolat Compote Fruits	

Vu, le Principal
M MARIE FRANCE

Adjoint Gestionnaire
Mme VILLEROY Florence

L'Infirmière
Mme LETHUILLIER Marie-Hélène

Chef de cuisine
M DOBOSZEWICZ Raphael



Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



Semaine du 23 janvier au 27 janvier 2023

lundi 23		mardi 24		mercredi 25		jeudi 26		vendredi 27	
Crudités	Fréquence libre	Fréquence libre	Fréquence libre			Entrée +15% lipides		Crudités	
Salade bar self 4 choix	Salade de bologour	Salade mexicaine	Salade de poisson			Pomme de terre/cervelas		Assortiment de crudités	
Fréquence libre	Plats <70% de denrées protidiques	Plats <70% de denrées protidiques	Brandade de poisson			Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Plats <70% de denrées protidiques	
Colombo de poulet	Brandade de poisson	Brandade de poisson				Carbonnade de bœuf		Cordon bleu	
Féculent	Légumes verts	Légumes verts				Féculent		Légumes verts	
Riz créole aux petits légumes	Salade verte	Salade verte				Pâtes au beurre		Choux fleurs/PDT gratinés	
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium				Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	
Yaourt nature sucré	Brie	Brie				Camembert		Yaourt nature sucré	
Fruit cru	Fréquence libre	Fréquence libre				Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fruit cru	
Fruit de saison	illes flottantes	illes flottantes				Crème dessert chocolat		Crème dessert caramel (125g)	
	fruits de saison	fruits de saison						fruits de saison	

semaine 4

Vu, le Principal

M MARIE FRANCE



Adjoint Gestionnaire

Mme VILLEROY Florence

L'infirmière

Mme LETHUILLIER Marie-Hélène

Chef de cuisine

M DOBOSZEWICZ Raphael



Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



Semaine du 30 janvier au 03 février 2023

semaine 6

lundi 30	mardi 31	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Crudités	Fréquence libre		Crudités	Fréquence libre
Salade bar self 4 choix	Pâte perle au surimi Toast chaud du pays d'Auge		Assortiment de crudités	Salade de pommes de terre Quinoa pesto Feta
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%	végétarien
Poulet basquaise	Rôti de bœuf au poivre		Filet de poisson frais	crème de champignons
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Semoule de blé	Haricots verts à l'échalote		Poêlée de légumes	Fusilli bio
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Babibel	Brie		Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Liégeois chocolat	Fruit de saison		Tarte aux pommes	Fruit de saison
Liégeois vanille			Fruits	

Vu, le Principal
M MARIE Franck

Adjoint Gestionnaire
Mme VILLEROY Florence

L'Infirmière
Mme LETHULLIER Marie-Hélène

Chef de cuisine
M DOBOSZEWICZ Raphael

Ces menus sont dotés d'un titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement










Semaine du 06 février au 10 février 2023

MENU ALTERNATIF 10 7

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Pâté de campagne Saucisson sec	Salade bar self 4 choix		Salade bar self 4 choix	Asperges blanches Betteraves rouges aux amandes grillées
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%		Fréquence libre	vegetarien
Bœuf braisé normand	Poisson du jour		Saucisse fumée	chili végétarien
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Duo de carottes/panais	Boullgour	BIO	Legumes potée	Riz
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Comté	Cantal		Fromage blanc nature 20%	Emmental
Fréquence libre	Dessert +15% Lipides		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Cocktail de fruits exotiques	Crème brûlée		Crumble	Fruit de saison
Fruits	Fruits			

Vu, le **Principale**
M. MARIE Franck
 Adjoint Gestionnaire
 Mme VILLEROY Florence

L'infirmière
 Mme LETHUILLIER Marie-Hélène
 Chef de cuisine
 M DOBOSZEWICZ Raphael




Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

