

Semaine du 06 mars au 10 mars 2023

MENU VEGETARIEN

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Crudités	Fréquence libre		Fréquence libre	Crudités
Salade nantaise	Surimi		Salade de pépinettes	Tomate
Tomate	Salade verte		Cake thon fromage	Carottes rapées
Maquereau	Poisson ≥ 70%			repas végétarien
Cuise de poulet rôti	Poisson pané		Colombo de porc	Dahl de lentilles corail lait de coc
Légumes verts	Féculent			Féculent
Petits pois/carottes	Purée		Riz	Céréales gourmandes bio
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Tome	Yaourt nature sucré		Saint Nectaire	Yaourt nature sucré
Fruit cru	Fruit cru		Fruit cru	Dessert +15% Lipides
Fruits de saison	Salade de fruits frais tropicale		Fruits de saison	Beignet chocolat

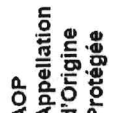
Vu, le Principal
Mr Marie Franck

Gestionnaire
Mme Villeroy Florence

L'Infirmière
Mme Lethuillier Marie - helene

Chef de cuisine
Mr chapperon Christophe

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



(Signature)

(Signature)

Semaine du 13 mars au 17 mars 2023

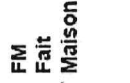
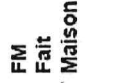
stage 1

MENU VEGETARIEN 12

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Crudités Concombre à la crème Betterave	Crudités Tomate mozzarella Carottes rapées		Entrée +15% lipides Pâté de campagne Terrine de lapin salade	Fréquence libre
Fréquence libre	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	repas végétarien
Jambon grillé sauce normande F.M.	Saute de poulet andalou		Poisson frais (selon arrivage)	Bolognaise veggie VEG
Légumes verts	Féculent	Légumes verts		Féculent
Haricots verts bio BIO	Frites LOC		Gratin de chou-fleur bio BIO	Pâtes bio BIO
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Morbier AOP	Yaourt nature BIO		Comté AOP AOP	Pont l'évêque AOP
Fréquence libre	Fruit cru		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Compote Biscuit BIO	Salade de fruits frais BIO		Ile flottante F.M. Poire belle Hélène F.M.	Fruits de saison BIO

Vu, le Principal
Mr Marie FranckGestionnaire
Mme Villeroy FlorenceL'Infirmière
Mme Lethuillier Marie - heleneChef de cuisine
Mr chapperon Christophe

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

Semaine du 20 mars au 24 mars 2023

MENU VEGETARIEN

semaine 13

lundi 20		mardi 21		mercredi 22		jeudi 23		vendredi 24	
Crudités	Fréquence libre	Champignons à la grecque Taboulé	F.M.					Entrée +15% lipides	Fréquence libre
Carottes rapées Concombre / maïs vinaigrette	F.M.	Rôti de bœuf sauce moutarde	BIO					Salade strasbourgeoise pomelos	BIO
Fréquence libre		Légumes verts						Poisson ≥ 70%	repas végétarien
Sauté de dinde à la provençale		Courgettes à l'ail						Poisson	MSC
Féculent		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip						Légumes verts	Féculent
Riz bio	BIO	Fromage blanc nature bio	BIO					Gratin de carottes	BIO
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fréquence libre						Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Yaourt nature sucré	BIO	Entremet chocolat Biscuit	BIO					Brie de Meaux AOP	AOP
Fruit cru								Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Fruits de saison	BIO							Crumble aux pommes	BIO
Fruits de saison	BIO								Fruits de saison

Vu, le Principal
Mr Marie FranckGestionnaire
Mme Villeroy FlorenceL'Infirmière
Mme Lethuillier Marie - heleneChef de cuisine
Mr chapperon Christophe

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



Semaine du 27 mars au 31 mars 2023

MENU VEGETARIEN

semaine 14

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
Fréquence libre	Crudités		Entrée +15% lipides	Crudités
Oeuf vinaigrette BIO	Carottes rapées Chou rouge aux noix F.M.		Croque monsieur F.M.	Salade hawaïenne Betterave rouge à l'échalote F.M.
Salade de concombre Plats protidiques P/L ≤ 1	repas végétarien		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Rougail saucisse F.M.	Tajine de semoule aux légumes BIO		Poisson frais (selon arrivage) MSC	Canard à l'orange F.M.
Féculent	Féculent		Légumes verts	Légumes verts
Frites LOC	Semoule de blé LOC		Epinards à la crème BIO	Petits pois à la française BIO
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Six de Savoie	Yaourt brassé aux fruits		Cantafras BIO	Camembert au lait cru AOP AOP
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fruit cru	Dessert +15% Lipides
Fruits de saison	Crème aux oeufs F.M.		Fruits de saison F.M.	Barres glacées

Vu, le Principal

Mr Marie Françoise EMILE ZOLA

Gestionnaire

Mme Villeroy Florence

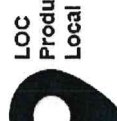
L'Infirmière

Mme Lethuillier Marie - helene

Chef de cuisine

Mr chapperon Christophe

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



Semaine du 03 avril au 07 avril 2023

stage 1 repas végétarien 14

stage 1

lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Crudités
Rillettes	Céleri au curry		Radis	Carottes rapées
Mousson de canard	Concombre / maïs vinaigrette BIO		Tomate maïs poivron	Salade paysanne
Salade verte			Poisson ≥ 70%	repas végétarien
Steack	Poulet basquaise F.M.		Poisson frais (selon arrivage) MSC	Lasagnes végétariennes F.M.
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Légumes verts
Haricots verts bio F.M.	Riz bio BIO		Gratin de chou-fleur bio LOC	Salade verte LOC
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Yaourt nature BIO	Brie de meaux LAB		Camembert AOP	Yaourt nature sucré BIO
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Fruits de saison	Gâteau au yaourt pépites de choco F.M.		Ile flottante F.M.	Fruits de saison BIO
			Pêche Melba F.M.	

Vu, le Principal
Mr Marie Franck

Gestionnaire

Mme Villeroy Florence

L'Infirmière

Mme Lethuillier Marie - helene

Chef de cuisine

Mr chapperon Christophe

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

