



La majorité de nos repas est préparée maison, en privilégiant au maximum des produits frais.

## MENUS DE LA SEMAINE 19

Du 4

Au 8 Mai

	ENTREE	PLAT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	BETTERAVES ROUGES	FILET DE POISSON MSC SEMOULE BIO	FROMAGE	COMPOTE
MARDI	CONCOMBRES/SALAKIS	EMINCE DE DINDE*HVE AU CURRY PETITS POIS BIO/POMME DE TERRE	MOUSSE AU CHOCLAT	BISCUITS
MERCREDI	SARDINES/SALADE VERTE	BLANQUETTE DE VEAU* RIZ BIO	YAOURT	FRUITS
JEUDI	SALADE DE BOULGOUR BIO	SAUCISSE*GRILLEE CAROTTES VICHY BIO	YAOURT	FRUITS
VENDREDI		FERIE		

La Secrétaire Générale

Mme Delphine BOUIN



Le Principal

M. Nicolas VIDAL



Origine des viandes :

\* : origine France

\*\* : origine UE

Ce menu peut être susceptible de changement en cas d'anomalies constatées sur tous produits : stockage, livraison, transformation ou modification de service. Le responsable de cuisine a dans ces cas toute latitude de remplacer un produit par un autre présent en stock, afin de préserver le service rendu aux utilisateurs du service annexe d'hébergement dans les meilleures conditions