

MENU SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020



LUNDI

21 septembre 2020

MARDI

22 septembre 2020

MERCREDI

23 septembre 2020

JEUDI

24 septembre 2020

VENDREDI

25 septembre 2020

DÉJEUNERS

Macédoine
ou
Salade verte (1)

Cuisse de poulet (2)
Ou
Paupiette de veau
Frites
Haricots verts

Fromage à la coupe
ou Yaourt nature BIO

Fruit

Piémontaise
ou Salade verte (1)

Blanquette de poisson
ou
Côte de porc (4)
Courgettes
Jeunes carottes
Champignons

Fromage à la coupe
ou Yaourt nature BIO

Yaourt aux fruits (5)

Salade muguette

Goulash (4)
Pommes rissolées

Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO

Fromage blanc/ Coulis de fruits

REPAS ANTILLAIS
Acras
ou
Achard de légumes

Colombo de poulet
Riz madras

Fromage à la coupe
ou Yaourt nature BIO

Banane/Noix de coco/Chocolat
ou Ananas rôti

Carottes râpées
ou
Salade verte (1)

Spaghettis aux légumes grillés
ou
Lasagnes aux légumes

Fromage portion
ou
Yaourt nature BIO

Fruit

Petit déjeuner :

Chocolat / Café / Thé / Lait / Beurre
Confiture / Yaourt / Céréales / Jus de fruit / Pâte à tartiner
Vendredi : pain complet grillé

Les plats soulignés



En italique : le MENU CONSEILLÉ

Productions locales :

- (1) Le Jardin de Laborde (89)
- (2) Impéry Volailles (58)
- (3) Charcuterie André Bazin (70)
- (4) Eleveurs de Chevillotte (25)
- (5) Ferme Gillot (89)

DINERS

Tomates/Mais
Dés Emmental

Saucisse (3)
Gratin de choux fleurs BIO

Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO

Entremet chocolat

Céleri rémoulade

Pizza fromage
ou
Pizza kebab
Salade verte (1)

Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO

Compote de pêches

Pâtes/ Tomates cerises/ Oeufs durs

Brochette de volaille (2)
Petits pois

Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO

Fruit

Betteraves rouges râpées

Limande meunière
Pâtes

Fromage à la coupe ou Yaourt nature BIO

Crème dessert

Fruits et Légumes

Pains, Céréales, Pommes de terre, Légumes secs
Lait, Produits laitiers
Viandes, Volailles, Poissons, Oeufs
Produits sucrés
mardi et jeudi (midi+soir) : PAIN BIO

Le Directeur de l'EPLEFPA : P. MATHIS

