

MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

03 À 07 JUI. 2024

CHAQUE JOUR, NOUS PROPOSONS PLUSIEURS CRUDITÉS, DU RIZ BLANC ET BRUN, DES HARICOTS (BLANCS, CARIOCA, NOIRS OU ROUGES) OU DES LENTILLES, DE L'EAU MINÉRALE ET DES FRUITS (DESSERT) ;

LE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS PRÉAVIS, AUQUEL CAS LES PRÉPARATIONS SERONT REMPLACÉES PAR D'AUTRES DE MÊME VALEUR NUTRITIONNELLE.

EN CAS DE RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, LES PRÉPARATIONS SERONT ADAPTÉES EN TOUTE SÉCURITÉ ET SOUS LA SUPERVISION DE LA NUTRITIONNISTE.

LUNDI

03 JUIN

COLLATION
PAIN AU FROMAGE

SALADE
BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL
STEAK IN A PAN

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS NOIRS

GARNITURE
CHOU SAUTÉE

DESSERT
FRUITS DE SAISON

MARDI

04 JUIN

COLLATION
POMME

SALADE
CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL
POULET GRILLÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
PÂTES SAUTÉES
RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS "CARIOCA"

GARNITURE
MAÏS SAUTÉE

DESSERT
GELATINE AUX ARÔMES
NATURELS

MERCREDI

05 JUIN

COLLATION
TOAST GRILLÉ

SALADE
CHOU-FLEUR

PLAT PRINCIPAL
OEUF MIXTE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS NOIRS

GARNITURE
FAROFA MULTIGRAINS

DESSERT
FRUITS DE SAISON

JEUDI

06 JUIN

COLLATION
BANANE

SALADE
CONCOMBRE

PLAT PRINCIPAL
LANIÈRES DE VIANDE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS "CARIOCA"

GARNITURE
BROCOLI À LA VAPEUR

DESSERT
GELATINE AUX ARÔMES
NATURELS

VENDREDI

07 JUIN

COLLATION
BISCUIT AU FROMAGE
MAISON

SALADE
TOMATE

PLAT PRINCIPAL
MOQUECA POISSON

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
PÂTES SAUTÉES
RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS NOIRS

GARNITURE
CAROTTES SAUTÉES

DESSERT
FRUITS DE SAISON