

MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

13 À 17 MAI. 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

13 MAI

COLLATION
PAIN AU FROMAGE

SALADE
CONCOMBRE

PLAT PRINCIPAL
POULET EN EFFILOCHÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PÂTES SAUTÉES

RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS NOIRS

GARNITURE
CAROTTES SAUTÉES

DESSERT
FRUITS DE SAISON

MARDI

14 MAI

COLLATION
MELON

SALADE
BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL
OEUF MIXTE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS "CARIOCA"

GARNITURE
FAROFA DORÉE

DESSERT
GELATINE AUX ARÔMES
NATURELS

MERCREDI

15 MAI

COLLATION
BANANE

SALADE
BROCOLI

PLAT PRINCIPAL
BOEUF HACHÉ SAUTÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS NOIRS

GARNITURE
PATATE DOUCE RÔTIE

DESSERT
FRUITS DE SAISON

JEUDI

16 MAI

COLLATION
PASTÈQUE

SALADE
TOMATE

PLAT PRINCIPAL
POISSON AU FOUR

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC
RIZ ENTIER
RAGOÛT DE LENTILLES

GARNITURE
MAÏS SAUTÉE

DESSERT
GELATINE AUX ARÔMES
NATURELS

VENDREDI

17 MAI

COLLATION
GÂTEAU AU CACAO

SALADE
CHOU-FLEUR

PLAT PRINCIPAL
LANIÈRES DE POULET
GRILLÉS

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC
RIZ ENTIER
HARICOTS NOIRS

GARNITURE
HARICOT VERT SAUTÉE

DESSERT
FRUITS DE SAISON