

**MENU
DE LA SEMAINE
TPS MS GS**

27 À 31 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

27 MAI

COLLATION
BISCUITS FAITS MAISON

SALADE
CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL
POULET CAIPIRA

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

GARNITURE
FAROFA DORÉE DE CHOU

DESSERT
FRUITS DE SAISON

MARDI

28 MAI

COLLATION
MANGUE

SALADE
BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL
RAGOÛT DE VIANDE

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

GARNITURE
PURÉE DE POTIRON

DESSERT
GELATINE AUX ARÔMES
NATURELS

MERCREDI

29 MAI

JOURNÉE SANS VIANDE

COLLATION
GRISSINI

SALADE
TOMATE

PLAT PRINCIPAL
OEUF MIXTE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
RIZ BLANC
RIZ ENTIER
RAGOÛT DE LENTILLES

GARNITURE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES

DESSERT
FRUITS DE SAISON

JEUDI

30 MAI

JOUR FERIÉ

VENDREDI

31 MAI

JOUR FERIÉ