

MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

17 À 21 AOÛT . 2026

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

**17 AOÛT
COLLATION
FRUITS DE SAISON**

SALADE

HARICOTS VERTS

PLAT PRINCIPAL

RÔTI DE BOEUF

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PÂTES SAUTÉES

RIZ BLANC

RIZ COMPLET

HARICOTS NOIRS

GARNITURE

CHAYOTTE SAUTÉE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

**18 AOÛT
COLLATION
FRUITS DE SAISON**

SALADE

BETTERAVE BOUILLIE

PLAT PRINCIPAL

POULET GRILLÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC

RIZ COMPLET

RAGOÛT DE LENTILLES

GARNITURE

COURGETTE SAUTÉE

DESSERT

**GÉLATINE NATURELLE
SAVEURS**

MERCREDI

**19 AOÛT
COLLATION**

FRUITS DE SAISON

SALADE

CŒURS DE PALMIER,

TOMATE, MAÏS ET

HARICOTS VERTS

PLAT PRINCIPAL

BOEUF HACHÉ SAUTÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC

RIZ COMPLET

HARICOTS NOIRS

GARNITURE

PURÉE POMME DE TERRE

DESSERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

**20 AOÛT
COLLATION**

FRUITS DE SAISON

SALADE

BROCOLI

PLAT PRINCIPAL

OEUF MIXTE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PÂTES SAUTÉES

RIZ BLANC

RIZ COMPLET

HARICOTS CARIOCA

GARNITURE

CAROTTES SAUTÉES

DESSERT

GÂTEAU À LA BANANE

VENDREDI

**21 AOÛT
COLLATION
FRUITS DE SAISON**

SALADE

MAÏS AUX PETITS POIS

PLAT PRINCIPAL

POISSON PANÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC

RIZ COMPLET

HARICOTS NOIRS

GARNITURE

PIRÃO DE LÉGUMES

DESSERT

FRUIT DE SAISON