

MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

29 À 03 JUI . 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

**29 JUIN
COLLATION
FRUITS DE SAISON**

SALADE

BETTERAVE RÂPÉE

**PLAT PRINCIPAL
VIANDE HACHÉE SAUTÉE**

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

**RIZ BLANC
RIZ COMPLET
HARICOTS NOIRS
GARNITURE
LÉGUMES RÔTIS**

**DESSERT
FRUIT DE SAISON**

MARDI

**30 JUIN
COLLATION
FRUITS DE SAISON**

SALADE

MAÏS

**PLAT PRINCIPAL
FILET DE POULET GRILLÉ**

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

**RIZ BLANC
RIZ COMPLET
HARICOTS CARIOCA
GARNITURE
FARINE DE MANIOC
GRILLÉE**

**DESSERT
GÂTEAU À LA FARINE DE
MAÏS**

MERCREDI

01 JUILLET

VACANCES

JEUDI

02 JUILLET

VACANCES

VENDREDI

03 JUILLET

VACANCES