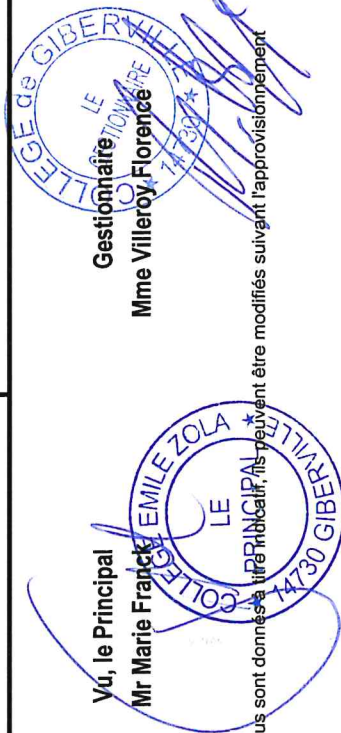


Semaine du 21 novembre au 25 novembre 2022

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Fréquence libre	Crudités		Fréquence libre	Crudités
Surimi Pêche au thon Maquereau	Betterave Carottes rapées Salade verte		Salade de gésiers Salade de pépinettes Potage	Chou blanc à la mimollette Concombre / maïs vinaigrette
Fréquence libre	Fréquence libre		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	repas végétarien
Cuisse de poulet fermier	Sauté de porc au curry		Goulash	Chili sin carne
LAB	LAB		BIO	F.M.
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Haricots verts	Blé cuisiné		Purée céleri carottes	Riz
BIO	BIO		BIO	BIO
Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Reblochon	Brie de meaux		Chèvre	Yaourt à la vanille
AOP	AOP		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Fréquence libre	Fruit cru		Riz au lait	Fruits de saison
Entremet chocolat	Fruits de saison		F.M.	
BIO	BIO			

Vu, le Principal

Mr Marie Franck



Gestionnaire

Mme Villeroij Florence

L'infirmière

Mme Lethuillier Marie-Hélène

Chef de cuisine

Mr Chapperon Christophe

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

MENU VEGETARIEN		stage 1		stage 1		semaine 49	
lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02			
Fréquence libre	Fréquence libre		Crudités	Fréquence libre			
Champignons à la grecque Oeuf vinaigrette melon	Salade de riz jambon Crevettes rose		Concombre Betterave	Taboulé Rillettes de poisson maison		F.M. F.M.	
repas végétarien	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)			
Bolognaise veggie	Poulet chasseur		Poisson frais (selon arrivage)	Sauté de veau marengo		F.M.	
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent			
Pâtes bio	Petits pois à la française		Gratin de chou-fleur bio	Pomme de terre vapeur		BIO	
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium			
Emmental origine France	Pont l'évêque		Comté AOP	Morbier		AOP	
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fréquence libre			
Fruits de saison	Crème dessert praliné		Pêche Melba Ile flottante	Compote Biscuit		BIO	

Vu, le Principal

Mr Marie-Françoise

Gestionnaire CE de GIBERVILLE

Mme Villeroy Florence

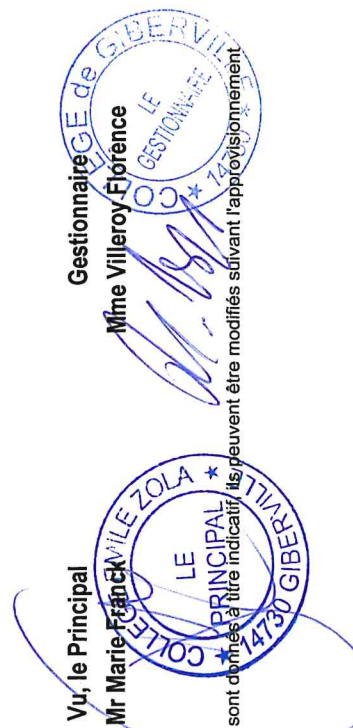
L'Infirmière

Mme Lethuillier Marie-Hélène

Chef de cuisine

Mr Chaperon Christophe

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



Semaine du 05 décembre au 09 décembre 2022

stage sur site

semaine 50

MENU VEGETARIEN

lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Crudités	Crudités
Œuf dur mayonnaise Macédoine mayonnaise	Betterave rouge mimosa Salade strasbourgeoise		Salade endive Salade coleslaw	Chou blanc pomme fruit Concombre
	Poisson ≥ 70%		Plats protéiques P/L ≤ 1	repas végétarien
Rôti de bœuf Sauce roquefort	Poisson frais (selon arrivage)		Tartiflette	Pâtes mexicaines
Légumes verts	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Courgettes à l'ail	Brocolis		Salade verte	Pâtes bio
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Yaourt nature sucré	Saint Nectaire		Camembert au lait cru AOP	Chèvre
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Fruits de saison	Gâteau au yaourt pépites de chocolat		Semoule au lait	Fruits de saison

Vu, le Principal

Mr Marie Franck

Gestionnaire

Mme Villeroy Florence

L'Infirmière

Mme Lethuillier Marie-Hélène

Chef de cuisine

Mr Chapperon Christophe

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



Semaine du 12 décembre au 16 décembre 2022

noël

MENU VEGETARIEN 51

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Crudités	Fréquence libre		Fréquence libre	Crudités
Carottes rapées	REPAS DE NOËL		Houmous	Entrée variée
Chou rouge			Salade Marco polo	Pamplemousse
Salade de concombre			Poisson ≥ 70%	repas végétarien
Plats protidiques P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson frais (selon arrivage)	Riz cantonnais végétarien
Saucisse fumée	LAB		Légumes verts	
Féculent	Féculent		Epinards à la crème	Riz bio
Lentilles	BIO		Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium		Saint Nectaire	Emmental origine France
Fromage blanc nature bio	AOP		Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru
Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Far breton	Fruits de saison
Fruits de saison	F.M.			BIO

Vu, le Principal

Mr Marie Franck

Gestionnaire

Mme Villeroy Florence

L'Infirmière

Mme Lethuillier Marie-Hélène

Chef de cuisine

Mr Chapperon Christophe

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés/suivant l'approvisionnement



Semaine du 02 janvier au 06 janvier 2023

semaine 51

MENU VEGETARIEN

lundi 02		mardi 03		mercredi 04		jeudi 05		vendredi 06	
Fréquence libre		Crudités				Crudités		Entrée +15% lipides	
		Concombre à la crème Carottes rapées	BIO			Chou blanc/chou rouge Salade paysanne		Mousse de foie	
Poisson ≥ 70%		Poisson ≥ 70%				repas végétarien			Plats <70% de denrées protidielles
	LAB	Poisson pané				Dahl de lentilles corail lait de coc	F.M.	Hachis Parmentier	F.M.
Légumes verts		Légumes verts				Féculent		Légumes verts	
		Julienne de légumes				Blé cuisiné	BIO	Salade verte	
Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip				Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	
		Yaourt nature sucré	BIO			Comté AOP	AOP	Yaourt nature sucré	BIO
Dessert +15% Lipides		Dessert +15% Lipides				Dessert +15% Lipides		Fruit cru	
		Barres glacées				Galette des rois		Fruits de saison	F.M.

Vu, le Principal

Mr Marie France

Gestionnaire

Mme Villeroy Florence

L'Infirmière

Mme Lethuillier Marie-Hélène

Chef de cuisine

Mr Chapperon Christophe



[Signature]

[Signature]

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

