

# Semaine du 08 mai au 12 mai 2023

semaine 20

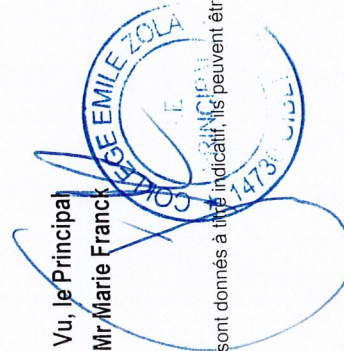
repas sicilien

## MENU VEGETARIEN

FERIE

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Fréquence libre	Cruautés		Fréquence libre	Fréquence libre
	Tomate artichaut Melon Pastèque		Bruschette alla siciliana	Terrine de poisson maison Betterave rouge vinaigrette
Fréquence libre	Poisson 2 70%		Plats <70% de denrées protéiques	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Légumes verts	Poisson pané	Pasta con pesto di pistacchio e pancetta		Steack Sauce poivre
	Légumes verts		Féculent	Féculent
	Carottes au miel		Pâtes bio	Pomme de terre vapeur
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
	Camembert au lait cru AOP		Comté	Reblochon
Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Fréquence libre	Fruit cru
	Moelleux au chocolat		Cartocci siciliani	Fruits de saison

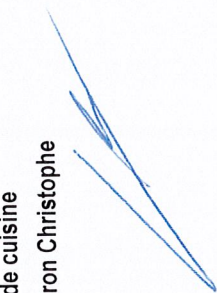
Vu, le Principal  
Mr Marie Franck



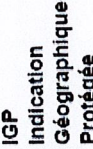
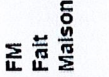
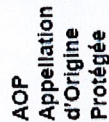
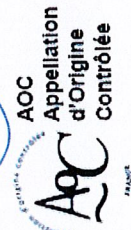
Gestionnaire  
Mme Villerooy Florence

L'Infirmière  
Mme Lethuillier Marie - helene

Chef de cuisine  
Mr chapperon Christophe



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



# Semaine du 15 mai au 19 mai 2023

ascension

ascension

lundi 15		mardi 16		mercredi 17		jeudi 18		vendredi 19	
Crudités	Crudités	Crudités		Crudités	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
Melon	Concombre / maïs vinaigrette	Concombre / maïs vinaigrette							
Pastèque	Radis	Radis	F.M. F.M.						
Tomate asperge	Plats protidiatiques P/A ≤ 1	Plats protidiatiques P/A ≤ 1							repas végétarien
Beuf, veau, agneau, abats (non haché)	Saucisse	Saucisse	LOC				Poisson ≥ 70%		
Sauté de veau à la provençale	Féculent	Féculent					Légumes verts		Féculent
Frites	Lentilles	Lentilles	BIO						
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip							Fromage +150mg calcium
Yaourt nature	Fromage blanc nature bio	Fromage blanc nature bio	BIO						Fromage +150mg calcium
Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip							Fruit cru
Fruits de saison	Coupe liégeoise	Coupe liégeoise	BIO						

Vu, le Principal  
Mr Marie Françoise



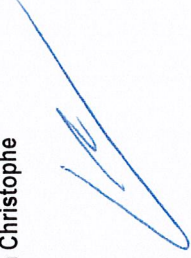
Gestionnaire  
Mme Villeroy Florence



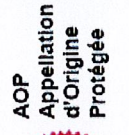
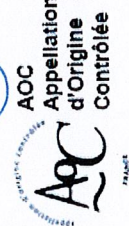
L'Infirmière  
Mme Lethuillier Marie - helene



Chef de cuisine  
Mr chapperon Christophe



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



# Semaine du 22 mai au 26 mai 2023

semaine 21

## MENU VEGETARIEN

lundi 22		mardi 23		mercredi 24		jeudi 25		vendredi 26	
Fréquence libre		Fréquence libre				Crudités		Crudités	
Macédoine Surimi		Sardines Oeuf vinaigrette Fond d'artichaut	BIO			Carottes rapées Céleri au curry	F.M. F.M.	Salade concombre Salade paysanne	F.M. F.M.
		repas végétarien				Plats <70% de denrées protéiques		Poisson ≥ 70%	
Rôti de bœuf Sauce bearnaise	LAB	Carbonara végétarienne	F.M.			Pizza maison	F.M.	Filet de poisson frais Façon asiatique	LAB
Légumes verts		Féculent				Légumes verts		Féculent	
Haricots verts	BIO	Pâtes bio	BIO			Salade verte	BIO	Riz basmati	LOC
Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip				Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	
Beaufort AOP	AOP	Yaourt sucré bio	BIO			Abondance	AOP	Yaourt à la vanille	BIO
Dessert +15% Lipides		Fruit cru				Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fruit cru	
Donut	BIO	Fruits de saison				Riz au lait	F.M.	Fruits de saison	

Vu, le Principal  
Mr Marie Franck  
LE COLLEGE EMILE ZOLA  
LE PRINCIPAL  
14730 GIBERVILLE

Gestionnaire  
Mme Villeroy Florence  
LE COLLEGE EMILE ZOLA  
LE GESTIONNAIRE  
14730 GIBERVILLE

L'Infirmière  
Mme Lethuillier Marie - helené

Chef de cuisine  
Mr chapperon Christophe

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

