

Semaine du 20 juin au 24 juin 2022

CA semaine 25

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
Cruautés	Cruautés		Cruautés	Fréquence libre
Melon en tranche Choux rouge aux noix Pomelos	Salade bar self 4 choix		Salade bar self 4 choix	Terrine de poisson Betteraves rouges mimosa
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats protidiques P/L ≤ 1		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Roti de bœuf au camembert	Saucisse à l'oignon		Poulet vallée d'Auge	Poisson du jour Œufs florentine à la crème
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Pâtes au beurre	Ratatouille		Blé cuisiné	Purée céleri carottes
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Saint paulin Yaourt nature sucré	Gouda Yaourt nature sucré		Fromage blanc aux fruits	Camembert Yaourt nature sucré
Fréquence libre	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Compote	Ananas Kiwis Pomme		tarte aux fruits	Fruit de saison
fruit				

Vu, le Principal
M MARIE Franck

Adjoint Gestionnaire
Mme VILLEROY Florence

L'Infirmière
Mme LETHULLIER Marie-Hélène

Chef de cuisine
M DOBOSZEWICZ Raphael



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



Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022

brevet		brevet		brevet	
lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01	
Crudités	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Crudités	
Salade bar self 4 choix	Mais/thon Pâte perle au surimi		Beignets de calamar	Melon en tranche	
Fréquence libre	Cuidités Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%	
Emincé de volaille à la tomate	Navarin d'agneau à la gitane		kebab	filet o fish	F.M.
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent	
Semoule de blé	Poêlée de légumes riz		salade tomate oignons	frites	
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		frites		
Camembert	Camembert		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium	
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré		Fromage blanc nature 20%	Coulommier Chèvre	
Fréquence libre	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Dessert +15% Lipides	Fruit cru	
Fruits au sirop	Liegeois vanille		Cookies	Fruit de saison	
Entremet chocolat			Fruits	barre glacé	

Vu, le Principal
M. MARIE Franck

Adjoint Gestionnaire
Mme VILLEROY Florence

L'infirmière
Mme LETHULLIER Marie-Hélène

Chef de cuisine
M DOBOSZEWCZ Raphael



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



Semaine du 04 juillet au 08 juillet 2022

pot de fin d'année

semaine 27

lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08
Crudités	Crudités		Fréquence libre	Entrée +15% lipides
Pomelos				
Radis blanc/noir/rose Endives aux noix	Salade composée Assortiment de crudités		Salade mexicaine	
Fréquence libre	Plats <70% de dérivés protidiques		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Rôti de porc à l'ancienne Œufs brouillés	Lasagnes		Brochette de dinde orientale	
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Petits pois à la française	Pâtes au beurre salade verte		Haricots verts à l'échalote	
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Edam	Fromage blanc aromatisé		Port Salut	
Morbier	Yaourt nature sucré		Camembert	
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Fréquence libre	Fruit cru
Mousses Fruits	Ile flottante Fruits		Clafoutis aux pommes	

Vu, le Principal
M MARIE Frank

Adjoint Gestionnaire
Mme VILLEROY Florence

L'infirmière
Mme LETHUILLIER Marie-Hélène

Chef de cuisine
M DOBOSZEWCZ Raphael



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