



MENUS DU 28 DECEMBRE AU 01 JANVIER 2021

S53

	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
ENTREES															
HO 1	Betteraves vinaigrette			Céleri, carottes			Crêpe au fromage			Pâté en croûte (#)					
HO 2	Saucisson sec (#)			Potage à la tomate			Chou fleur vinaigrette			Rillettes de sardines					
HO 3															
HO 4															
Potage aux légumes															
Carottes râpées															
Tomates (sauf lundi)															
Œuf mayonnaise															
PLATS PROTIDIQUES															
Plat du jour	Raviolis (plat complet)			Saucisses Knack (#)			Filet de poisson meunière			Blanquette de volaille, crème forestière					
Plat du jour	Poulet rôti			Saucisses de volaille (pour les sans porc)			Hachis parmentier (plat complet)			Dos de colin thym, citron					
Plat du jour				Tarte saumon, brocolis											
Jambon blanc															
Steak haché															
LEGUMES															
Légume du jour	Pâtes			Purée			Poireaux à la crème			Riz					
Légume du jour	Printanière de légumes			Ratatouille			Pommes vapeur			Jeunes carottes					
				Salade verte											
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
FROMAGE / LAITAGE															
Fromage	Carré de l'Est			Brie			Bûchette lait mélange			Saint Nectaire					
Laitage	Yaourt sucré			Yaourt aromatisé			Suisse sucré			yaourt nature + sucre					
DESSERTS															
	Mousse au chocolat			Fruit de saison			Salade de fruits			Cup cake					
	Fruit de saison			Yaourt pulpé			Fromage blanc nature + purée de chataigne vrac (FT)			Compote de pommes					


Suggestion CONVIVIO

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

produit végétarien