

Menu conseil selon plan alimentaire

- Fruits et Légumes cuits
- Fruits et Légumes crus
- Poissons ou fruits de mer
- Viande bœuf, agneau, veau
- œufs, volaille ou porc
- Féculents
- Produits laitiers, Produits sucrés

















Semaine du 20 au 24 juin 2022

**Le chef et son équipe
vous souhaitent un bon appétit !**

Menus réalisés en collaboration avec notre

diététicienne



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves rouges	 Salade piémontaise	Entrées du jour	 Tomates mozzarella	 Concombre à la crème
 Saucisse de Toulouse	 Sauté de veau	 Rôti de porc	 Sot l'y laisse	 Filet de colin sauce vierge
 Mojettes vendéennes	Poêlée de légumes	Pommes Duchesse	Pommes rissolées	 Courgettes fraîches sautées 
 Mojettes vendéennes 	Omelette aux fines herbes		Emincé végétal	Quinoa
Fromages	 Crème dessert	Fromages	Fromage frais	Saint Nectaire
 Fruits de saison	 Fruits de saison	Dessert du jour	Compote de fruits	 Cake au citron 

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.