

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 30 mai au 2 juin 2023



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 <p>Salade piémontaise</p>	<p>Buffet des entrées</p>	<p>Macédoine</p>	 <p>Melon</p>	
	 <p>Emincé de bœuf à la tomate</p>	<p>Epaule d'agneau rôtie</p>	<p>Paëlla fruits de mer et poulet</p> 	 <p>Dos de colin sauce citron</p>	
	 <p>Haricots verts persillés</p> 	<p>Flageolets étuvés</p>	<p>Riz</p>	 <p>Brocolis vapeur</p>	
	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Plat végétarien</p> <p>Dahl de quinoa</p>			<p>Paëlla aux légumes</p>	<p>Céréales gourmandes</p>
	 <p>Fromages</p>	 <p>Fromages de région</p>	 <p>Tomme de Savoie</p>	 <p>Fromage blanc</p>	
	 <p>Fruits de saison</p>	<p>Dessert du jour</p>	 <p>Fruits de saison</p>	<p>Tarte aux pommes</p>	

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.