



Déjeuner du lundi 16 mai au vendredi 20 mai 2022




Saint Sébastien - self

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Buffet d'entrées Brochette de dinde* Blanquette de Veau* Riz safrané* Ratatouille Buffet de desserts Petit pain	Buffet d'entrées Cordon Bleu de Volaille* Tajine de boeuf* Frites Légumes tajine Buffet de desserts Petit pain		Buffet d'entrées Escalope de blé panée Sauté de poulet Semoule de Couscous bio Haricots Beurre persillés Buffet de desserts Petit pain	Buffet d'entrées Pâtes Bolognaise* Andouillette * Torsades Courgettes sautées* Buffet de desserts Petit pain


Fruits et légumes de saison 



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Agriculture biologique 

Viande de porc d'origine française 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.





Déjeuner du lundi 23 mai au vendredi 27 mai 2022




Saint Sébastien - self


Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Buffet d'entrées Paupiette de Veau* Omelette nature Frites Petits pois* Buffet de desserts Petit pain	Buffet d'entrées Boulettes de Boeuf* Sauté d'agneau au curry * Semoule de Couscous Brunoise de Légumes à la Provençale Buffet de desserts Petit pain			

Fruits et légumes de saison 



Légende : **Viandes - Poissons- Oeufs** / **Fruits et légumes** / **Féculents**

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.









Déjeuner du lundi 30 mai au vendredi 03 juin 2022



Saint Sébastien - self


Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Buffet d'entrées Sauté de porc a l'estragon*  Merguez grillées* Semoule de Couscous bio  Jeunes Carottes Buffet de desserts Petit pain	Buffet d'entrées Sauté de dinde au curry* Normandin de veau* Frites Flan de courgettes Buffet de desserts Petit pain		Buffet d'entrées Bolognaise Végi Rôti de Porc* Torsades Poêlée Méridionale Buffet de desserts Petit pain	Buffet d'entrées Poisson Pané  Emincé de Boeuf sauté au Paprika* Riz BIO*  Ratatouille Buffet de desserts Petit pain




Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

Agriculture biologique 

Viande de porc d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.

