

MENU

DU LUNDI 27 AU JEUDI 30 AVRIL 2026

A chaque repas est proposé en entrée de la salade verte et en dessert un fruit

Ce qu'un repas doit comporter :

Crudités pour l'apport de vitamines et de fibres
Protéines : viande, œuf, poisson ou végétales
Laitages pour l'apport en calcium

Féculents pour l'énergie de la journée (sucres lents)
Légumes ou fruits cuits (fibres et vitamines)

A limiter :

Huile, beurre, matières grasses ; Sel
(vinaigrette, mayonnaise, jus, sauce)
Sucettes, ketchup
Produits sucrés (l'énergie immédiate, sucre rapide)

LOCAL :

Pain bio T80 (Boulangerie Chalaphy - LTA)
Saint-Nectaire (GAEC Vallée du Burandou - LTA)

Plat fait maison ☺

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER	DÎNER
LUNDI		<u>Salade de pâtes «maison»</u> Rôti de porc Ratatouille «maison» Flan - Biscuit	goûter	<u>Gratin de poisson «maison»</u> Riz Laitage - Fraises
MARDI	Buffet varié	<u>Buffet d'entrées</u> <u>Couscous «maison»</u> Laitage - Fruit	goûter	Sortie des internes à La Comédie
MERCREDI	Buffet varié	<u>Buffet d'entrées</u> Beignet de calamars Petits-pois - Carottes Laitage - Glace	goûter	Bifteck <u>Frites « maison »</u> Laitage - Fruit
JEUDI	Buffet varié	<u>Buffet d'entrées</u> <u>Bœuf bourguignon «maison»</u> <u>Purée «maison»</u> Laitage - Fruit		
 VENDREDI		Féié		

Le Chef de cuisine,
C. MONTEIX

La Gestionnaire,
C. CARPENTIER

Vu, Le Principal,
L. BOUZZIZ

