

**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 1er au 4 juillet 2024



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salades mixtes	 Salades mixtes	Buffet froid	 Salades mixtes	    
  Hachis Parmentier 	 Poulet à l'indienne		 Farfalle à la carbonara	
 Hachis végétal	 Légumes du jour		 Farfalle aux légumes	
 Fromages	 Yaourt nature		 Fromages	
 Fruits de saison	 Biscuit		 Compote	

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.