Semaine du 01 septembre au 05 septembre 2025

semaine 36

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Entrée +15% lipides	**Crudités**	**Crudités**	**Fréquence libre**	**Crudités**
Carottes rapées	Salade Coleslaw*		Riz -thon - mais - tomates	Tomate vinaigrette
Fréquence libre	**Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)**	**Plats <70% de denrées protidiques**	**Poisson ≥ 70%**	**Fréquence libre**
Steak haché	Chipolatas		Filet de cabillaud à la dugléré	Omelettes au fromage
Légumes verts	**Féculent**	**Légumes verts**	**Féculent**	**Légumes verts**
Haricots verts	Lentilles		Riz	Pomme de terre
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	**Fromage +150mg calcium**	**Fromage +150mg calcium**	**Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip**	**Fromage 100/150mg calcium**
Yaourt vanille	Emmental en bloc		Fromage blanc nature BIO	Mini pavé d'afinois
Fruit cru	**Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip**	**Fréquence libre**		**Fruit cru**
Fruit de saison	Crème dessert vanille		Biscuit sec	Fruit de saison

Bon week-end

Vu, le Principal
M LEROUX

Secrétaire générale
Mme DELALANDE

L'Infirmière
Mme LECONTE

Responsable de production
M LAMOUREUX

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

AOC Appellation d'Origine Contrôlée
AOP Appellation d'Origine Protégée
BIO Agriculture Biologique
FM Fait Maison
IGP Indication Géographique Protégée
LAB Label Rouge
LOC Produit Local
VEG Végétarien