

MENUS de Léchelle Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p><u>Gouda</u></p> <p><u>Fraises</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs </p> <p>Nuggets de poissons Purée</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p><u>Pomme</u> </p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS de Léchelle Semaine du 15 au 19 mai 2022

LUNDI	MARDI
 <p><u>Melon</u> </p> <p><u>Croustillants au fromage</u></p> <p><u>Coquillettes</u></p> <p><u>Brownies</u></p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p><u>Tomme blanche</u></p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
	
VENREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u>Salade languedocienne</u> : pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc ➤ <u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS de Léchelle Semaine 22 au 26 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p><u>Melon</u> </p> <p><u>Boulettes de riz thaï</u> <u>Macaroni</u></p> <p><u>Fromage frais aux fruits</u> <u>Galette pur beurre</u> </p>	<p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Fricadelle de bœuf à la tomate</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Pomme</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Salade brésilienne</i></p> <p><i>Burger de veau à la moutarde</i> <i>Ebly</i></p> <p><u>Mimolette</u></p> <p><u>Poire</u> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Sardines à l'huile</i></p> <p><i>Filet de lieu frais « Pêche Française »</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><u>Brie</u></p> <p><u>Fraises</u></p>	<p><i>Salade alsacienne*</i> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><i>Légumes du jardin</i> : carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p><i>Salade grecque</i> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</p> <p><i>Salade brésilienne</i> : : cœurs de palmier, tomates, maïs</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤ <i>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

