





















# CETTE SEMAINE AU MENU

Menus prévisionnels

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				 
01/05/2023	 02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
<p>Féerie</p> 	<p>Céleri Remoulade</p> <p>Penne à la Tomate et ses Légumes </p>  <p>Fromage</p> <p>Salade de Fruits</p> 	<p>Friand au Fromage</p> <p>Steak Haché</p> <p>Courgettes à la Persillade </p> <p>Mont Blanc au Chocolat</p> <p>Biscuit</p> 	 <p>Poulet Rôti au thym</p> <p>Purée de Pomme de Terre </p> <p>Fromage </p> <p>Quatre Quart aux Pommes </p> 	 <p>Rôti de Porc Laqué</p> <p>Fan aux Epinards </p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de Saison</p> 
<p>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Lanton et contrôlés par la diététicienne</p>				

en rouge : plat adapté pour les enfants

\* composant supplémentaire pour les adultes



Fait maison ou plat traditionnel



Viande origine FR



Menu végétarien



Produits locaux



Produit BIO



Bleu blanc cœur BBC



Label rouge



Pain spécial du jour



Plat découverte

Repas pique-nique



Petits Moulins de France





