

MENU DU 30/01/2023 au 03/02/2023

LUNDI 30 JANVIER	<p>Buffet d'Entrées Steak haché de poulet Semoule / Carottes vichy</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>
MARDI 31 JANVIER	<p>Buffet d'Entrées Sauté de porc aux pruneaux Pommes de terre / Poêlée de légumes bio</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine du poisson:</u>
MERCREDI 1er FEVRIER	<p>Buffet d'Entrées Repas du Chef</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>
JEUDI 2 FEVRIER	<p>Buffet d'Entrées Chandeleur</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>
VENDREDI 3 FEVRIER	<p>Buffet d'Entrées Filet meunière Riz / Compotée de choux</p> <p><u>Buffet de Desserts :</u> 2 desserts au choix</p>	<u>Origine de la viande :</u>

Le Principal :

Mr LAMOUR

La Gestionnaire :

Mme LE HIR

L'infirmière :

Mme STEFANNI / Mme COZIEN