



Menu du 09 au 13 décembre 2024

Le menu est consultable sur le site du LGT Frantz FANON

Jours	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner	ALLERGENE
Lundi		Taboulé Printanière de légumes Cordon bleu/ Escalope/Côte de porc/ Brochette de dinde Yaourt	Crudités Riz aux légumes Court-bouillon de poisson Crème de bayon	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Mardi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Crudités Chili Coupelle de fruits au sirop	Crudités Steak haché Purée St Germain Ananas au sirop	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Mercredi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Fruits Couscous boulettes/Merguez Glace Glace	Crudités Roti de dinde Gratin de choux fleur Fruits	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Jeudi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Pikliz Riz djon-djon Poulet frit Bonbon sirop	Soupe de pied Raviolis gratinés Pain perdu	Lait/œufs Sulfites Moutarde Gluten
Vendredi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Crudités Béchamel de morue Desserts divers		Sulfites Moutarde Gluten

La Provisseure

Odile PIERRE-CHARLES



Sous réserves de modifications.

Le Gestionnaire

Claudi ARICAT

