

















## SEMAINE DU 20 AU 24 Mars 2017

*Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat*

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
<p>Concombre/betteraves Sauté de porc   Blé Fromage Compote</p>	<p>Céleri/Avocats Pavé de saumon  Riz Thaï Pâtisserie </p>	<p>Carottes/radis Steak haché Gratin de courgettes  Far aux pruneaux </p>	<p>Feilleté/crêpe Blanc de poulet Ou filet de canard Poêlée de légumes Flan/biscuit</p>	<p>Charcuterie Merlu koskera   Pâtes au beurre Mousse au chocolat Biscuit</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Tomates/maïs Rôti de boeuf  et/ou  Haricots vert Yaourt/biscuit</p>	<p>Salade potagère  Brochette grillée Chou fleur béchamel  Fromage Fruit</p>	<p>Taboulé  Axoa de veau   et/ou  Pommes de terre sautées Gâteau basque</p>	<p>Macédoine/oeufs durs Cordon bleu Riz à la tomate Liégeois</p>	

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Légende:  plat fait maison  produit agriculture biologique  produits local  Poisson frais