




SEMAINE DU 27 Novembre au 01 Décembre 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
Salade composée Rôti de boeuf ☹️ Beignets de salsifis Fromage Fruit	Asperges/avocat Pintade rôtie ☹️ Pommes de terre frites Compote Biscuit	Jambon de Bayonne Confit de porc ☹️ Riz  Fromage de brebis Gâteau basque	Vermicelle Pot au feu ☪️ Et ses légumes Fromage blanc Biscuit	Tomates/céleri Saumon grillé  Epinards à la crème  ☪️ Riz au lait
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Haricots rouge en salade Poisson pané sce tomate Riz Pilaf Yaourt aux fruits	Carottes râpées Steak haché sce poivre Poêlée de légumes Far aux pruneaux ☪️	Potage de légumes ☪️ Croque Monsieur ☪️ Salade Liégeois Biscuit	Charcuterie Cordon bleu Petits pois à la paysanne ☪️ Pâtisserie	

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

Le Gestionnaire,

T. POUSSON

Chef cuisine,

F CADORET

La Provisure,

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais