












SEMAINE DU 25 AU 29 Septembre 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
Céleri mayonnaise ou carottes Poulet  sauce basquaise  Riz créole Yaourt Biscuit	Melon/pastèque Faux filet ou steak haché Pommes de terre sautées Flan Biscuit	Charcuterie Dos de merlu meunière Poêlée Wok Verte Flamby Biscuit	Sardines/maquereaux Confit de porc  Ou ventrèche grillée  Haricots blanc Gâteau basque	Salade composée Rôti ou blanquette de veau  Pâtes au beurre  Mousse chocolat
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Champignons en salade/betteraves Filet de lieu  Epinards à la crème  Fromage compote	Tomates/maïs Nuggets de volaille Spaghettis Fromage Salade de fruits	Oeufs mayonnaise/avocats Croque monsieur  Salade Pâtisserie 	Asperges sauce mousseline Tomates farcies  Semoule Fromage Fruit	

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