










SEMAINE DU 16 AU 20 Octobre 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 landaise Pâtes à la bolognaise Salade Yaourt velouté Nature Biscuit	Charcuterie Rôti de porc  Poêlée de légumes Fromage Glace	Quiche au thon  Cordon bleu Haricots verts Mousse au chocolat Biscuit	Taboulé Saucisse grillée  Lentilles Fromage Salade de fruit	Céleri/carottes Filet de merlu lait de coco Riz basmati Fromage blanc 
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Carottes/betteraves Poisson pané Chou fleur béchamel  Tarte feuilletée 	Potage de légumes  Croissant au jambon Salade Fromage Fruit	Tomates en salade Cheeseburger Frites Yaourt aux fruits	Avocats/asperges Pièce de boeuf grillé  Epinards à la crème  Flan/biscuit	

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