

SEMAINE DU 05 au 09 mars 2018

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>Macédoine/céleri Escalope grillée Haricots beurre Yaourt aux fruits</p>	<p>Sardines/maquereaux Faux filet ou steak Pommes de terre sautées Semoule caramel👩🍳</p>	<p>Feuilleté emmental Sauté de porc au curry👩🍳⊖ Salsifis au jus Fromage blanc/mangue</p>	<p>Salade landaise👩🍳 Poule pochée👩🍳⊖ Riz pilaf👩🍳 Pâtisserie</p>	<p>Salade de riz Pavé de cabillaud🐟 Epinards à la crème👩🍳 Mousse chocolat Biscuit</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Potage vermicelle👩🍳 Pavé de merlu à l'ail👩🍳 🐟 Riz basmati Fromage Fruit</p>	<p>Tomates en salade Nuggets Petits pois Chou à la crème👩🍳</p>	<p>Taboulé Beignets de calamars Chou fleur sauté Compote Biscuit</p>	<p>Concombres à la crème Lasagnes à la bolognaise👩🍳 Salade Fromage Salade de fruits</p>	

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