




**SEMAINE DU 22 au 25 Mai 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*

<b>Lundi midi</b>	<b>Mardi midi</b>	<b>Mercredi midi</b>	<b>Jeudi Midi</b>	<b>Vendredi Midi</b>
	<b>Melon</b> <b>Rôti de boeuf</b> ☹️ <b>Frites</b> <b>Yaourt</b> <b>Biscuit</b>	<b>Carottes/radis</b> <b>Jambon miel</b> <b>Semoule orientale</b> <b>Fromage</b> <b>Pâtisserie</b> 🍪	<b>Entrée chaude</b> <b>Poulet</b> ☹️  <b>Haricots beurre</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Asperges/artichauts</b> <b>Filet ou cuisse de canette</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Tarte aux fruits</b> 🍪
<b>Lundi soir</b>	<b>Mardi soir</b>	<b>Mercredi soir</b>	<b>Jeudi soir</b>	
	<b>Tomates/maïs</b> <b>Brochette sauce poivre</b> <b>Petits pois</b> 🍪 <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	<b>Betteraves/oeufs durs</b> <b>Lasagnes à la bolognaise</b> 🍪 <b>Ou pâtes à la carbonara</b> 🍪 <b>Salade</b> <b>Glaces</b>	<b>Charcuterie</b> <b>Filet de Merlu</b> 🐟 <b>Riz pilaf</b> 🍪 <b>Iles flottantes</b>	

*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