














## SEMAINE DU 20 AU 24 Novembre 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
<b>Menu Italien</b> Tomates/mozzarella Tagliatelles carbonata  ou bolognaise  Salade verte Tiramisu	Carottes/concombre Sauté de canard Riz créole  Fromage Compote	Taboulé/radis beurre Côte de porc  Haricots blanc Oeufs au lait 	Salade composée Steak grillé   Blé Pâtisserie	Macédoine/Betteraves Navarin    Et ses légumes printaniers Yaourt velouté
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Saucisson/beurre Filet de poisson meunière Haricots verts Gâteau basque	Friand fromage Brochette orientale Petits pois à la paysanne  Fruit Biscuit	Oeufs mayonnaise/carottes râpées Nuggets de poulet Gratin de courgettes  Beignet	Potage de légumes Parmentier de canard  Salade Liégeois	

*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