








SEMAINE DU 18 AU 22 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
Taboulé/concombres à la crème Rôti de boeuf  Haricots beurre Fromage Compote	Tomates/céleri rave Filet de poisson  /petits légumes Riz pilaf Flan aux oeufs  Biscuit	Asperges/salade haricots rouge Emincé de volaille sauce aigre douce Petits pois à la paysanne  Chou à la crème 	Betteraves/maïs Crevettes mayonnaise Steak grillé Pâtes fraîches Mousse au chocolat Ou yaourt biscuit	<u><i>fête de la gastronomie</i></u> Ikas : Crêpe fromage Blanc de volaille Pdt pâtisserie
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Carottes râpées Galette jambon/fromage Salade Liégeois/biscuit	Salade composée Jambon grillé Purée de carottes  Yaourt aux fruits	Crêpe fromage Saucisse grillée Haricots verts/pdt sautées Fromage Fruit	Charcuterie Omelette pomme de terre  Piperade Salade Gâteau basque	

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