









## SEMAINE DU 2 AU 6 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
Potage crème de Poireaux  Fricassée de poulet  ou agneau  Haricots blanc Yaourt Biscuit	Charcuterie Calamars à l'américaine Pommes de terre vapeur Fromage Mousse au chocolat	Salade Landaise Pilon de poulet Tex Mex Pâtes  Compote Biscuits	Tomates en salade/céleri Saumon grillé au beurre d'anchois  Epinards à la crème  Fromage Pâtisserie	Chou fleur/macédoine mayonnaise Cuisse de Poulet Ou steak grillé Frites Fromage blanc sucré 
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Carottes/betteraves Omelette forestière Salade Pâtisserie	Crêpe fromage Brochette à l'orientale Poêlée Wok verte Fromage Fruit	Oeufs durs mimosa Poisson pané Haricots verts Barre Glacée	Garbure  Baguette légumes/poulet Salade Ile flottante	

*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