









SEMAINE DU 9 AU 13 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
Terrine de thon/crevettes mayonnaise Boeuf bourguignon  Pâtes  Flamby	Artichaut en salade/tomates Pintade rôtie Chou vert Tarte aux fruits 	Taboulé Blanquette de veau   Pommes de terre au four Crème brûlée	Carottes râpées/céleri Saucisse confite  Haricots tarbais Pâtisserie	Museau en salade/charcuterie Filet de merlu grillé  Riz thaï Fruit de saison
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Salade piémontaise Beignet de calamar Poêlée de légumes Fromage Pomme au four	Velouté de légumes  Nuggets Blé Gervais duo Biscuit	Asperges/betteraves Ravioles sauce tomate Salade Fromage Compote	Surimi mayonnaise/oeufs durs Cuisse de canette grillée Gratin de légumes Danette mousse	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire,

T. POUSSON

Chef cuisine,

F CADORET

La Provisoire,

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais