









## SEMAINE DU 13 AU 17 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
Céleri/macédoine Rôti de porc  Haricots verts persillés Fromage Compote	Carottes/concombre Sauté de boeuf  Thai Riz basmati Glace	Sardines/maquereaux Pâtes à la carbonara  Salade Mousse au chocolat Biscuit	Pamplemousse/champignons Blanquette de veau   Pommes de terre sautées Pâtisserie	Charcuterie Brandade de morue  Salade Fromage blanc aux fruits
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Asperges/Avocat Filet de poisson  sauce tomate Semoule Yaourt aux fruits Biscuit	Garbure Jambon au miel Carottes sautées Fromage Fruit	Crêpe fromage Omelette pommes de terre Piperade Salade Compote	Tomates/maïs Poisson pané Epinards à la crème  Chausson aux pommes	

*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