









SEMAINE DU 11 au 15 Décembre 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
Tomates/asperges Sauté de veau   Riz Flan/biscuit	Betteraves mimosa Steak haché sauce au poivre Haricots verts persillés Fromage Fruit	Charcuterie Moules Frites Glaces	Carottes/céleri Faux filet ou rôti de boeuf  Poêlée de légumes Yaourt	Avocats/sardines ou maquereaux Petit salé ou boudin aux pommes Purée  Fromage blanc 
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Feuilleté ou crêpe Escalope de dinde sauce porto Pâtes  Velouté nature	Salade composée  Calamars à la romaine Pommes vapeur Pâtisserie	Pamplemousse/macédoine Jambon grillé Beignets de brocolis Fromage Cocktail de fruits	Oeufs mimosa  Pizza bolognaise Salade Liégeois	

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



produit local



Poisson frais