











SEMAINE DU 05 au 09 février 2018

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
Feuilleté fromage ou crêpe Rôti de porc  Beignets de salsifi Fruits	Sardines/maquereaux Sauté d'agneau  Mogettes Galette briochée	Charcuterie Hachis Parmentier  Salade Crème caramel	Salade composée Saumon vapeur  Sauce petits légumes  Chou fleur sauté Flan/biscuit	Tomates ou concombre Suprême de pintade Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Céleri rémoulade Demie lune brebis/tomate  Salade Fromage Compote/biscuit	Soupe de légumes  Betteraves mimosa Filet de merlu  Riz thaï Liègeois	Asperges/avocats Quiche lorraine  Salade Fromage fruits	Potage vermicelle  Radis beurre Escalope à la crème Haricots verts Riz au lait ou semoule	

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

Le Gestionnaire,

T. POUSSON

Chef cuisine,

F CADORET

La Provisseur,

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais