












## SEMAINE DU 19 au 23 mars 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
<b>Taboulé fruits de mer/avocat</b> <b>Rôti de porc aux pruneaux</b>  <b>Ou sauté de veau</b>  <b>Pâtes au beurre</b> <b>Semoule aux raisins</b>  <b>ou fruit</b>	<b>Chou fleur en salade</b> <b>Saumon</b>  <b>au lait de coco</b> <b>Riz thai</b> <b>Fromage</b> <b>Compote</b>	<b>Saucisson/pâté</b> <b>Calamars à l'américaine</b> <b>Haricots verts</b> <b>Chou chantilly</b> 	<b>Salade potagère</b>  <b>/asperges</b> <b>Entrecôte grillée</b> <b>Ou steak haché</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Tomates/macédoine</b> <b>Rôti de dinde sauce poivre</b> <b>Chou fleur béchamel</b>  <b>Flan ou crème catalane</b> 
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<b>Carottes au jus de citron/pamplemousse</b> <b>Steak grillé</b> <b>Blé</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	<b>Potage de légumes</b> <b>Salade strasbourgeoise</b> <b>Escalope de volaille</b> <b>Carottes à la crème</b>  <b>Mousse liégeoise</b>	<b>Betteraves/maïs</b> <b>Omelette p de terre</b>  <b>Salade</b> <b>Fromage</b> <b>Beignet aux pommes</b>	<b>Soupe vermicelle à la tomate</b> <b>Céleri/concombre</b> <b>Pizza maison</b>  <b>Salade</b> <b>Glace</b>	

*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