













SEMAINE DU 26 au 30 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
<p>Carottes/céleri</p> <p>Axoa de veau </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Tomates/concombre</p> <p>Boeuf braisé</p> <p>Haricots beurre sautés</p> <p>Oeufs au lait </p> <p>Biscuit</p>	<p>Rillette/rosette</p> <p>Pavé de cabillaud </p> <p>Chou braisé à la crème </p> <p>Compote</p> <p>Biscuit</p>	<p>Radis/beurre/betteraves</p> <p>Sauté ou</p> <p>escalope de veau  </p> <p>Purée </p> <p>Yaourt velouté</p> <p>Biscuit</p>	<p>Feuilleté fromage</p> <p>Ou tarte de légumes</p> <p>Cassoulet toulousain </p> <p>Salade</p> <p>Pâtisserie</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Oeufs mimosa</p> <p>Poisson sauce tomate</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Tomates farcies </p> <p>Riz créole </p> <p>Chou à la crème </p>	<p>Asperges</p> <p>Quiche lorraine </p> <p>Salade</p> <p>Flamby</p> <p>Biscuit</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	

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