











**SEMAINE DU 03 au 06 avril 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*

<b>Lundi midi</b>	<b>Mardi midi</b>	<b>Mercredi midi</b>	<b>Jeudi Midi</b>	<b>Vendredi Midi</b>
	<b>Tomates mozzarella</b> <b>Cuisse de lapin à la moutarde</b>  <b>Pâtes au beurre</b> <b>Fromage</b> <b>Compote</b>	<b>Céleri/carottes</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Petits pois à la paysanne</b>  <b>Glace</b>	<b>Feuilleté ou crêpe</b> <b>Saucisse confite</b>   <b>Ou boudin aux pommes</b> <b>Lentilles</b> <b>Pâtisserie</b>	<b>Taboulé</b>  /pamplemousse <b>Poulet rôti</b>  <b>Frites</b> <b>Gaufre au sucre ou crêpe</b>
<b>Lundi soir</b>	<b>Mardi soir</b>	<b>Mercredi soir</b>	<b>Jeudi soir</b>	
	<b>Potage crème Dubarry</b>  <b>Poisson meunière</b> <b>Carottes à la crème</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Biscuit</b>	<b>Betteraves/maïs</b> <b>Baguette savoyarde</b> <b>Pommes de terre sautées</b> <b>Salade</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Jambon/beurre</b> <b>Flamiche</b>  <b>Salade</b> <b>Liégeois</b> <b>Biscuit</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