












SEMAINE DU 23 au 27 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

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Salade composée Rôti de boeuf  Beignets de salsifis Fromage Fruit	Asperges/radis beurre Pintade rôtie ou agneau grillé  Pommes de terre sautées Compote Biscuit	Jambon de bayonne Axoa de veau   Riz Fromage Gâteau basque	Carottes/concombre Poulet  Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Tomates/céleri Emincé de poisson  ou calamars Epinards à la crème  Riz au lait 
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Haricots rouge en salade ou vermicelle Poisson pané Riz thaï Yaourt aux fruits	Carottes/avocats Pâtes à la bolognaise  Salade Fromage Beignet	Potage de légumes  Croque monsieur  Salade Liégeois Biscuit	Charcuterie Brochette de volaille Blé Pâtisserie	

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