









## SEMAINE DU 30 avril au 04 mai 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
Betteraves/maïs Steak haché Frites Yaourt Biscuit		Avocat/taboulé Poisson pané Haricots verts Glace	Feuilleté ou crêpe Rôti de porc  Purée maison  Flan Biscuit	Charcuterie Pavé de cabillaud  Chou fleur béchamel  Fromage Fruit
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
		Macédoine/oeufs durs Sauté de poulet  Riz pilaf Pâtisserie	Jambon/beurre Cordon bleu Petits pois à la paysanne  Fromage Liègeois	

*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