









**SEMAINE DU 04 au 08 Juin 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>
<p>Melon Rôti de dinde Epinards à la crème  Yaourt aux fruits</p>	<p>Pastèque Pain burger Frites Fraises à la chantilly</p>	<p>Carottes râpées Escalope de veau  Riz Gâteau basque</p>	<p>Taboulé Steak haché frais  Beignets de salsifis Pâtisserie</p>	<p>Tomates en salade Ou chou blanc aux raisins Brandade de morue  Fromage Fruit</p>
<b>Lundi soir</b>	<b>Mardi soir</b>	<b>Mercredi soir</b>	<b>Jeudi soir</b>	
<p>Betteraves/oeufs durs Boudin aux pommes Haricots verts Liégeois Biscuit</p>	<p>Concombre/champignons Pâtes à la carbonara  Salade Compote Biscuit</p>	<p>Asperges Maxi Feuilleté hot dog Salade composée  Glace</p>	<p>Céleri rémoulade Poulet rôti  Petits pois  Yaourt à la grecque</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