







SEMAINE DU 03 au 07 Septembre 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>Melon/Pastèque Steak ⊖ Frites Yaourt Biscuit</p>	<p>Pamplemousse/betteraves Blanquette de veau ⊖ Riz  Fromage Compote</p>	<p>Charcuterie Emincé de boeuf ⊖ Epinards à la crème  Fromage Fruits de saison</p>	<p>Tomates en salade/céleri Pâtes à la bolognaise  Salade Fromage Yaourt</p>	<p>Salade composée  Paëlla des chefs  Fromage Gâteau basque</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Saucisson/beurre Poisson pané/citron Haricots verts sautés Glaces</p>	<p>Avocat/radis-beurre Brochette orientale Poêlée de légumes Flan/biscuit</p>	<p>Taboulé Rôti de dinde sauce champignons Pépinettes Danette</p>	<p>Sardines/maquereaux Boudin aux pommes ⊖ Purée  Fromage blanc aux fruits</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