










## SEMAINE DU 10 au 14 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
Taboulé fruits de mer Ou concombre Rôti de boeuf  Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Melon d'Espagne/pastèque Filet de merlu  sauce blanche Riz pilaf  Flan/biscuit	Asperges/haricots rouges Emincé de volaille sauce aigre douce Petits pois Chou à la crème	Melon Steak grillé  Pâtes fraîches  Mousse au chocolat Ou yaourt	Betteraves/maïs/tomates Calamars à l'américaine Pommes vapeur Fromage Compote
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Carottes râpées Galette jambon/fromage Salade Liégeois/biscuit	Salade composée Jambon grillé Purée de carottes  Yaourt aux fruits	Crêpe fromage Saucisse confite   Haricots verts/pdt sautées Fromage Fruit	Charcuterie Omelette de pommes de terre  Piperade Salade 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