






SEMAINE DU 24 au 28 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/concombre Rôti de dinde Haricots beurre Fromage Compote	Tomates/céleri Filet de poisson frais  Ou pané citron Riz Oeufs au lait  ou flan	Betteraves/oeufs durs Saucisse grillée Petits pois à la paysanne  Fromage Pâtisserie	Chou salade/avocat Tendrons ou escalope Ou rôti de veau   Pâtes au beurre  Danette	Pamplemousse/asperges Beignets de calamars Ou poulet  Riz sauce tomate Yaourt velouté nature Biscuit
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Carottes au citron Spaghettis carbonara  Salade Liégeois Biscuit	Feuilleté fromage Escalope grillée  Chou fleur sauté Yaourt aux fruits	Crêpe Saumon grillé Céréales parfumées Mousse au chocolat	Potage vermicelle Rôti de porc  Gratin de légumes Fromage Fruit	

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