












SEMAINE DU 01 au 05 Octobre 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>Feuilleté Escalope de veau  à la crème Blé  Fromage Fruits</p>	<p>Champignons en salade Ou macédoine Rôti de boeuf  Poêlée de légumes Glaces</p>	<p>Asperges/avocats Omelette de pommes de terre Piperade Salade Tarte aux fruits</p>	<p>Concombre à la crème Ou tomates Emincé de saumon grillé  Chou fleur béchamel  Fromage Clafoutis</p>	<p>Betteraves/chou aux pommes Sauté de boeuf  Pommes de terre vapeur Yaourt ferme elizaldia  </p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Pamplemousse/radis Cordon bleu Haricots plats Fromage blanc Biscuit</p>	<p>Soupe de poisson Côte de porc  Epinards à la crème  Mousse au chocolat Biscuit</p>	<p>Poireaux vinaigrette/radis beurre Steak haché Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits</p>	<p>Carottes/céleri Pâtes à la bolognaise  Salade Fromage Fruits</p>	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire,

T. POUSSON

Chef cuisine,

F CADORET

La Provisseure,

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais