










SEMAINE DU 08 au 12 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
Betteraves/asperges Rôti de porc  Pâtes  au beurre Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade Pièce de boeuf  Haricots verts Fromage blanc Biscuit	Charcuterie Filet de merlu grillé  Riz Yaourt	Tomates/maïs Ou radis/beurre Poulet rôti   Frites Compote Biscuit	Jambon beurre Ou saucisson rosette Brandade de morue  Salade Mousse au chocolat Biscuit
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Taboulé  Beignets de calamars Carottes à la crème Fromage Fruits	Macédoine de légumes Jambon au miel Semoule parfumée Chausson aux pommes	Crêpes fromage Nuggets de volaille Gratin de légumes Glace	Carottes râpées Croque monsieur  Salade Fromage Salade de fruits	

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