

SEMAINE DU 15 au 19 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
Charcuterie Blanquette de veau ☹️👨‍🍳 Carottes sautées Fromage Flan Biscuit	Betteraves/macédoine Moules ou merlu 🐟 Frites Yaourt Biscuit	Concombre à la crème ou salade de tomates Emincé de volaille Sauce aigre douce 👨‍🍳 Pommes de terre au four Glace	Crème de citrouille ☹️👨‍🍳 Rôti de porc confit ☹️👨‍🍳 Haricots bretonne Fromage Fruits	Macédoine/avocat Pintade rôtie ☹️ Chou braisé 👨‍🍳 Dessert lacté
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Crêpe fromage Lomo Pâtes Mousse au chocolat	Carottes râpées Feuilleté hot dog Salade Fromage Tarte flan	Potage vermicelle Pizza bolognaise 👨‍🍳 Salade Yaourt à la grecque	Saucisson Rosette/rillettes Saumon grillé 🐟 Riz pilaf 👨‍🍳 Fromage Salade de fruits	

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