

SEMAINE DU 19 au 23 Novembre 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
Avocats/tomates Escalope de dinde Carottes bâtonnets Fromage Compote	Sardines/maquereaux Saucisse ou boudin Frites Flan/biscuit	Pomelos/asperges Rôti de porc Flageolets Fromage blanc/biscuit	MENU BIO Entrées Boeuf bourguignon ou steak Riz Fromage vache Yaourt harlouchet	Charcuterie Filet de merlu sce blanche Pommes vapeur Donuts
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Betteraves/maïs Pâtes à la bolognaise Salade Yaourts aux fruits	Carottes râpées Poisson pané/citron Riz thaï Mousse au chocolat	Salade composée Cordon bleu Gratin de courgettes Fromage Fruit	Garbure maison Croissant au jambon Salade Flamby/biscuit	

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