

SEMAINE DU 5 au 9 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
<p>Tomates/maïs Ou haricots rouge Brochette grillée ou saucisse Pommes de terre sautées Gâteau basque</p>	<p>Céleri/radis Cuisse de poule pochée sauce suprême Pâtes au beurre Fromage Fruit</p>	<p>Asperges verte ou sardines Côte de porc Lentilles Tarte aux fruits</p>	<p>Charcuterie Saumon grillé Riz complet bio Fromage Compote</p>	<p>Salade de museau Ou hareng pommes à l'huile Sauté de veau Carottes ou salsifis Velouté aux fruits</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Saucisson/beurre Dos de merlu Poêlée de légumes Yaourt Biscuit</p>	<p>Feuilleté hot dog Boules boeuf sauce tomate Gratin dauphinois Liégeois</p>	<p>Carottes râpées Omelette forestière Salade Yaourt velouté Biscuit</p>	<p>Chou blanc aux pommes/taboulé Steak haché Haricots verts sautés Fromage Salade de fruits</p>	

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