

## SEMAINE DU 12 au 16 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*

<b>Lundi midi</b>	<b>Mardi midi</b>	<b>Mercredi midi</b>	<b>Jeudi Midi</b>	<b>Vendredi Midi</b>
<b>Betteraves/oeufs durs ou pomelos Cuisse de poulet Riz aux piquillos Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Tomates/concombre Petit salé Lentilles Fromage Fruit</b>	<b>Charcuterie Steak haché Gratin de légumes Yaourt Biscuit</b>	<b>Radis/beurre ou chou fleur mimosa Parmentier de canard Salade Pâtisserie</b>	<b>Céleri/taboulé Pâtes à la carbonara Salade Far aux pommes</b>
<b>Lundi soir</b>	<b>Mardi soir</b>	<b>Mercredi soir</b>	<b>Jeudi soir</b>	
<b>Salade d'endives aux noix et jambon Escalope de porc Haricots beurre Velouté fruits</b>	<b>Carottes râpées Cordon bleu Pâtes Liégeois</b>	<b>Feuilleté ou crêpe Merguez Semoule sauce tomate Crème brûlée</b>	<b>Asperges/avocats Rôti de veau Petits pois à la paysanne Fromage Salade de fruits</b>	

*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