















## SEMAINE DU 17 au 21 Décembre 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
Asperges/carottes Saucisse grillées ou boudin  Chou fleur béchamel  Danette Biscuit	Salade landaise  Côtes de porc  Lentilles  Fromage Salade de fruits	<u>Menu asiatique</u> Soupe thaï Emincé de dinde Sauce aigre douce Riz cantonnais Beignet de pomme	Champignons en salade  ou crème de citrouille  Cuisse de poulet  Petits pois  Mousse au chocolat	
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Salade potagère  Nuggets de volaille Haricots beurre Fromage blanc	Saucisson/beurre Filet de merlu sauce blanche Riz créole Pâtisserie	Tomate/maïs Croque Monsieur  Salade Fromage Fruit	Soupe de légumes  Macédoine/crevettes Cordon bleu Purée de carottes  Glace	

*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