





SEMAINE DU 7 au 11 janvier 2019

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/concombre Rôti de boeuf ⊖ Petits pois à la paysanne 🍳 Fromage Fruits</p>	<p>Salade composée 🍳 Poulet rôti ⊖ Pâtes  Galette des rois</p>	<p>Pomelos/céleri Poisson pané/citron Riz  Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulé/betteraves Sauté de porc ⊖ Beignets de salsifis Flan/biscuit</p>	<p>Macédoine/tomates/maïs Filet de merlu  koskera 🍳 Pomme de terre vapeur Galette briochée</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Potage de légumes Escalope de dinde Haricots vert/pommes de terre sautées Fromage blanc </p>	<p>Feuilleté ou crêpe Boules d'agneau ⊖ sce tomate Purée de pomme de terre 🍳 Yaourt aux fruits</p>	<p>Charcuterie Quiche lorraine 🍳 Salade Pâtisserie</p>	<p>Asperges/avocat Steak haché frais ⊖ Julienne de légumes Glace</p>	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire,

T. POUSSON

Chef cuisine,

F CADORET

La Provisseure,

N.PASQUIER

Légende: 🍳 plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais