












SEMAINE DU 28 janvier au 01 février 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
Buffet : Tomates/carottes râpées Petit salé  Lentilles  Fromage Compote	Buffet : Taboulé/riz en salade Cordon bleu Haricots vert Yaourt aux fruits Biscuit *	Buffet : Betteraves/maïs Boul boeuf sauce tomate Pâtes Mousse au chocolat	Charcuterie Poisson pané/citron Riz créole  Fromage Fruit	Salade Landaise  Steak haché frais  Petits pois à la paysanne  Pâtisserie
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Concombre/asperges Escalope grillées Carottes à la crème Salade de fruits Biscuit	Radis beurre/pomelos Rôti de dinde Semoule sauce tomate Tarte normande	Potage vermicelle  Nuggets de volaille Chou fleur béchamel  Chausson aux pommes	Crème de poireaux  Saucisse grillée  Purée de pommes de terre  Flan Biscuits	

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

Le Gestionnaire,

Chef cuisine,

La Provisure,

T. POUSSON

F CADORET

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais



*Corbeille de fruits mardi/jeudi en supp