

















## SEMAINE DU 04 au 08 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
Betteraves/Pamplemousse Poulet Rôti  Frites Fromage  Fruit	Salade landaise  ou au chèvre  Jambon au miel Flageolets Fromage Salade de fruits *	Carottes/concombre Blanquette de veau  Chou fleur sauté  Far aux pommes 	Taboulé  /radis Fondue bourguignonne  Gratin de pommes de terre  Glace ou oeufs au lait *	Salade potagère  Saumon  grillé beurre d'anchois Riz Fromage blanc  Biscuit
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Soupe vermicelle Asperges/macédoine Beignets calamars Haricots verts poêlés Pomme au four 	Tomates/maïs Emincé de volaille sauce aigre douce  Carottes/pommes de terre sautées Pâtisserie	Charcuterie Poisson meunière Poêlée wok Fromage Mousse au chocolat Biscuit	Feuilleté ou nems Pâtes à la carbonara  Salade Fromage Compote	

*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