

SEMAINE DU 11 au 15 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
<p>Tomates/concombres Rôti de porc ☹️ Epinards à la crème 🍴 Danette mousse</p>	<p>Charcuterie Pot au feu ☹️ Et ses légumes 🍴 Tarte aux fruits *</p>	<p>Asperges/céleri Poisson pané Pommes vapeur Crème catalane 🍴</p>	<p>Feuilleté ou crêpe Boeuf bourguignon 🍴☹️ Pâtes Yaourt nature Biscuit *</p>	<p>Betteraves râpée crues ou carottes de couleur Emincé de poisson sauce à la provençale 🍴 Semoule parfumée Pâtisserie</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Potage de légumes 🍴 Pâtes à la bolognaise 🍴 Salade Fromage Gâteau basque</p>	<p>Oeufs durs mayonnaise Filet de merlu Blé Yaourts aux fruits Biscuit</p>	<p>Potage perles du Japon Taboulé Croque monsieur 🍴 Salade Iles flottantes</p>	<p>Sardines/maquereaux Tomates farcies 🍴 Riz créole 🍴 Fromage Fruit</p>	

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

Le Gestionnaire,

Chef cuisine,

La Provisseure,

T. POUSSON

F CADORET

N.PASQUIER

Légende: 🍴 plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais * Corbeille de fruits mardi/jeudi en supp