













SEMAINE DU 4 au 8 Mars 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/macédoine Cuisse de poulet ou faux filet Chou fleur /carottes Fromage Fruit	Céleri/pomelos Sauté de gibier  Pommes de terre Compote Biscuit *	Artichaut en salade/tomates Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage Riz au lait	Crevettes mayonnaise ou Sardines/maquereaux Blanquette de veau   à l'Ancienne Riz pilaf Salade de fruits *	Taboulé/riz en salade  Merlu  basquaise  Poêlée de légumes Pâtisserie
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Carottes râpées Spaghettis carbonara  Salade Yaourt aux fruits	Charcuterie Escalope à la crème  Gratin de légumes Pâtisserie	Crêpe au fromage Brochette orientale Pâtes au beurre  Flan Biscuit	Potage de légumes  Oeufs mimosa  Steak haché  sauce tomate Semoule Mousse au chocolat	

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