

**SEMAINE DU 11 au 15 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*

<b>Lundi midi</b>	<b>Mardi midi</b>	<b>Mercredi midi</b>	<b>Jeudi Midi</b>	<b>Vendredi Midi</b>
<p><b>Carottes râpées/concombre</b>  <b>Rôti de volaille au curry</b>  <b>Pâtes au beurre</b>  <b>Yaourt nature</b>  <b>Biscuit</b></p>	<p><b>Macédoine/céleri</b>  <b>Moules ou poisson</b>  <b>Frites</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote</b>  <b>*</b></p>	<p><b>Salade composée</b>  <b>Rôti de boeuf</b>  <b>Duo chou fleur/brocolis</b>  <b>Beignet abricot</b></p>	<p><b>Garbure</b>  <b>Jambon rôti ou canette</b>  <b>Spaghettis</b>  <b>Flan</b>  <b>Biscuit</b></p>	<p><b>Taboulé/chou aux pommes</b>  <b>Brandade de morue</b>  <b>Salade</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruit de saison</b>  <b>*</b></p>
<b>Lundi soir</b>	<b>Mardi soir</b>	<b>Mercredi soir</b>	<b>Jeudi soir</b>	
<p><b>Betteraves mimosa</b>  <b>Filet de poisson frit/citron</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruit</b></p>	<p><b>Asperges/pamplemousse</b>  <b>Boul ' boeuf sauce poivre</b>  <b>Riz</b>  <b>Pâtisserie</b></p>	<p><b>Avocat/tomates</b>  <b>Nuggets de volaille</b>  <b>Purée de carotte</b>  <b>Flamby</b>  <b>Biscuit</b></p>	<p><b>Feuilleté hot dog</b>  <b>Omelette de p de terre</b>  <b>Piperade</b>  <b>Salade</b>  <b>Liégeois</b></p>	

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

Le Gestionnaire,

Chef cuisine,

La Provisoire,

T. POUSSON

F CADORET

N.PASQUIER

Légende:  plat fait maison



produit agriculture biologique



produits local



Poisson frais \*Corbeille de fruits mardi/jeudi en supp