












## SEMAINE DU 18 au 22 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
<p>Tomates/carottes Steak haché </p> <p>Petits pois à la paysanne </p> <p>Fromage Compote /biscuit</p>	<p>Céleri/asperges Sauté de canard ou confit</p> <p>Purée </p> <p>Yaourt Biscuit *</p>	<p>Feuilleté fromage Emincé de volaille</p> <p>Carotte vichy /épinards Pâtisserie</p>	<p>Concombre/taboulé</p> <p>Escalope ou rôti de veau </p> <p>Lentilles </p> <p>Yaourt aux fruits Biscuit *</p>	<p>Oeufs durs/betteraves</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Ou chipiron à l'encre</p> <p>Pommes vapeur Fromage Gâteau basque</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Sardines/maquereaux Cordon bleu</p> <p>Pâtes </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Avocat/haricots rouge Poisson pané/citron</p> <p>Haricots vert Fromage</p> <p>Pomme au four </p>	<p>Salade composée Rôti de boeuf sce poivre</p> <p>Quinoa </p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Filet de merlu </p> <p>sauce crustacés Riz pilaf Salade de fruits</p>	

*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