














SEMAINE DU 25 au 29 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>Céleri/macédoine Sauté d'agneau   Légumes printanière Fromage Chausson aux pommes</p>	<p>Carottes râpées/asperges Poulet rôti  Frites Yaourt nature Biscuit *</p>	<p>Radis/beurre Steak de merlu  Sce basque Haricots beurre Compote Biscuit</p>	<p>Charcuterie Sauté de veau    Pommes de terre sautées Clafouti aux fruits *</p>	<p>Pommes de terre en salade/quinoa Rôti de boeuf  Beignets de salsifis Semoule aux raisins Ou Polenta </p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Crêpe fromage Brochette grillée Chou fleur béchamel  Liégeois</p>	<p>Pomelos/concombre Spaghettis à la bolognaise  Salade Fromage Fruits</p>	<p>Potage perles du Japon Wings de volaille Pâtes au beurre  Flan vanille ou chocolat Biscuit</p>	<p>Riz composé Croque monsieur  Salade Iles flottantes</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