














SEMAINE DU 01 au 05 Avril 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
Taboulé/avocat Escalope à la crème Lentilles du Puy  Danette	Carottes/concombres Filet de saumon  Pâtes fraîches  Fromage Compote *	Macédoine mayonnaise Tomates Rôti de volaille Poêlée wok Fromage Yaourt aux fruits	Feuilleté ou crêpe Boeuf bourguignon   Riz  Mousse au chocolat *	Crevettes/mayo Champignons en salade  Poulet  Frites Dessert lactés
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Charcuterie Beignets de calamar/citron Haricots vert Yaourt Biscuit	Potage de légumes  Steak hachés  Pommes vapeur Pâtisserie	Sardines/maquereaux Spaghettis à la carbonara  Salade Glace	Radis/beurre Pomelos Saucisse grillée  Purée de carottes  Gâteau basque	

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