














## SEMAINE DU 08 au 12 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
<p>Tomates/mozzarella Concombre à la crème</p> <p>Steak grillé </p> <p>Carottes bâtonnet/salsifis Fromage Fruit</p>	<p>Carottes/betteraves</p> <p>Axoa de veau </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage Pâtisserie *</p>	<p>Salade composée </p> <p>Canard à l'orange </p> <p>Pommes de terre sautées Fromage Compote Biscuit</p>	<p>Céleri/tomates Cuisse de poulet grillée</p> <p>Rizotto </p> <p>Flan Biscuit *</p>	<p>Avocat/asperges Couscous maison Et ses légumes </p> <p>Fromage Salade de fruits</p>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<p>Choux aux pommes</p> <p>Escalope de porc </p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Pâtes au beurre </p> <p>Yaourt Biscuit</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Pavé de merlu  sauce citron </p> <p>Blé  au chorizo Fromage blanc</p>	<p>Oeufs durs mayo Poisson pané</p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Chausson aux pommes</p>	<p>Flammekueche Boul'boeuf sauce tomate Haricots beurre Fromage Danette</p>	

*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