








SEMAINE DU 29 Avril au 03 Mai 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
Feuilleté ou crêpe Steak haché  sce poivre Pâtes au beurre Fromage Compote	Céleri rave ou radis beurre Cuisse de canette aux olives Pommes de terre sautées Crème dessert biscuit *		Chou aux pommes/avocats Côte de porc grillée  Haricots blancs Mousse au chocolat Biscuit *	Taboulé  /concombres à la crème Filet de poisson  sauce blanche Carottes sautées/pommes vapeur Fromage Fruit
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Tomates/maïs Ou asperges Jambon au miel Haricots verts sautés Yaourt aux fruits	Pas d'internat		Charcuterie Brochette volaille/ananas Blé  Crêpe au sucre	

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