









SEMAINE DU 06 au 10 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
Carottes/concombre Saucisse ou merguez Frites Fromage blanc	Melon Pintade rôtie Poêlée de légumes Fromage Fruit *		Salade landaise  Blanquette de veau   Riz créole  Flan Biscuit *	Chou fleur mimosa Tomates Rôti de boeuf  Pommes boulangères  Crème dessert Biscuit
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Saucisson/beurre Filet de poisson pané/citron Riz Yaourt aux fruits	Pas d'internat		Sardines/maquereaux Cordon bleu Haricots verts Fromage Chausson aux pommes	

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