

SEMAINE DU 13 au 17 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Tomates/concombre Rôti de porc Frites Fromage Fruit | Melon/pastèque Emincé de volaille Carottes persillées Flan Biscuit | Sardines/maquereaux Rôti de dinde Pommes boulangère Fromage Compote | Carottes râpées ou chou aux pommes Sauté ou steak haché bio Pâtes au beurre Fromage Fruits | Taboulé Brandade de morue Salade Pâtisserie |
| Lundi soir | Mardi soir | Mercredi soir | Jeudi soir | |
| Charcuterie Poisson pané/citron Haricots beurre Yaourt aux fruits Biscuit | Céleri rémoulade Tomates farcies Riz pilaf Pâtisserie | Macédoine mayonnaise Escalope de veau sauce champignons Blé/piquillos Fraises au sucre | Asperges/betteraves Cordon bleu Epinards à la crème Yaourt aux fruits Biscuit | |

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