

SEMAINE DU 20 au 24 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
Asperges/avocat Pièces de boeuf Pommes de terre sautées Fromage blanc Biscuit	Tomates/asperges Côte de porc Haricots lingot Yaourt aux fruits	Carottes au citron/artichaut Omelette forestière Salade Fromage Compote	Salade potagère ou Haricots rouge en salade Saumon grillé Pommes vapeur Mousse au chocolat	Betteraves/concombre Paëlla des chefs Salade Fromage Gâteau basque
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Crêpe/feuilleté Pâtes à la carbonara Salade Fromage Fruit	Charcuterie Filet de poisson grillé Riz créole Flamby Biscuit	Soupe de poisson Sauté de lapin Chou fleur béchamel Semoule aux raisins	Carottes/oeufs durs Bruschetta chèvre/miel Salade Liégeois	

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