















SEMAINE DU 3 au 7 juin 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 Rôti de porc  Haricots plats d'Espagne Fromage Fruit	Melon/melon d'Espagne Canette à l'orange  Ou confit Chou fleur sauté Mousse au chocolat *	Avocats/pastèque Spaghettis à la carbonara  Salade Compote Biscuit	Betteraves/oeufs durs Radis/beurre Cordon bleu Epinards à la crème  Pâtisserie  *	Salade composée  Steak frais  ou cuisse de poulet Petits pois à la paysanne  Glace
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
Charcuterie Calamars à l'américaine  Riz thai  Fromage blanc	Tomates/maïs Boudin aux pommes Purée  Fraises chantilly 	Saucisson/beurre Quiche Lorraine  Salade Yaourt Biscuit	Feuilleté ou crêpe Blanquette de dinde  Riz Flan Biscuit	

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