












SEMAINE DU 11 au 14 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
FERIE	Melon ou melon d'Espagne Faux filet ou steak haché  Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits	Salade potagère  Saumon grillé  Haricots plats Gaufre chantilly	Sardines/maquereaux Sauté de canard  Riz Mousse chocolat	Salade landaise  Cuisse de lapin sauce moutarde  pâtes au beurre yaourt à la grecque
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
FERIE	Betteraves/maïs Rôti de porc  Epinards à la crème  Pâtisserie 	Radis/beurre ou tomates Brochette grillée Gratin de courgettes  Fraises au sucre	Carottes râpées/betteraves Croque monsieur  Salade Liégeois vanille	Glaces

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