















Petit déjeuner : Café, thé, lait, chocolat, jus d'orange concentré ou frais, pain, céréales, beurre, confiture, viennoiserie (vendredi)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	Macedoine de légumes  Champignons à la crème Brochette de dinde Colin sauce poivrons Pané fromage épinard Printanière de légumes Choux de Bruxelles Yaourt Fruits de saison	 Carottes rapées  Endive au bleu noix Sauté de bœuf provençal Boulettes de bœuf Falafel Pommes rissolées Blettes gratinées Fromage Fruits de saison	Salade mimo croutons Côte de porc chacutière Boulette sarrazin  Riz pilaf Fromage Compote	 Salade pâte pesto  Salade pâte au thon Emincé de poulet poisson bordelaise Galette de lentilles Semoule  Lanières de carottes Fromage Tarte aux pommes	Entrée au choix Plat du jour Garniture du jour Laitage au choix Fruits de saison
DINER	 Tomate au thon Jambon braisé sce madère  Gratin de légumes  Fromage blanc  Fruits de saison	 Œufs durs arichaut Cordon bleu Pâtes au beurre  Fromage  Crème caramel BIO	Betteraves Hachis parmentier Salade verte Petit filou Fruits de saison	Croque monsieur Poisson pané Poêlée aux PDT  Yaourt Fruits de saison	Bon appétit ! 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs.

La Provisure,



La Gestionnaire,



BIO

ALTERNATIVE VEGETALE



FAIT MAISON

LOCAL