



























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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	 salad'bar cuisse de poulet  poisson du jour plat veggie  purée de pomme de terre  choux de Bruxelles fromage  fruits de saison	nems  sauté de porc caramel  poisson du jour plat veggie riz  brocolis crème dessert  fruits de saison	 salad'bar merguez  poisson du jour Plat veggie frites ratatouille fromage  fruits de saison	 salad'bar  sauté de dinde curry  poisson du jour Plat veggie  haricots verts semoule fromage  fruits de saison	 salad'bar cordon bleu  poisson du jour Plat veggie coquillettes Laitage au choix  fruits de saison
DINER	 crudités boulettes napolitaine spaghettis petit suisse	 crudités Brochette orientale haricot beurre pomme vapeur liégeois	 crudités paupiette de veau  polenta  julienne de légumes fromage blanc	 crudités lamelles de kebab boulgour salade de fruit fromage	bonne vacance

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

La Provisseure,

La secrétaire générale



 BIO
ALTERNATIVE VEGETALE
 FAIT MAISON 
 PECHE DURABLE
LOCAL