

MENU DU LUNDI 8 OCTOBRE AU VENDREDI 12 OCTOBRE 2018

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Crudité / Jus De Fruit	Crudité / Jus De Fruit		Crudité / Jus De Fruit	Crudité / Jus De Fruit
Charcuterie	Charcuterie		Charcuterie	Charcuterie
Salade de riz au thon	Salade nordique	Salade du chef	Salade de perle de la mer	Salade piémontaise
	Crêpe fromage			
Boules de bœuf vbf	Haché de poulet	Escalope Viennoise	Rôti de Filet de Dinde	Nems au poulet
Noix de joue de porc	Rôti de bœuf vbf	Pavé de bœuf vbf	Tomate farcie	Poule au pot
Blanquette de Saumon	Dos de colin		Moules Bio	Quenelles brochet
	Semoule à la tomate		Frites	
Tortis	Tajine de légumes aux abricots	Flageolets	Haricots plats d'Espagne	Riz/Poêlée nouille asiatique
Poêlée gourmande Basilic				Epinards
	Yaourt	Fromage	Briquette De Lait	Fromage
Briquette De Lait	Fromage / Briquette De Lait	Yaourt / Briquette De Lait	Yaourt / Fromage	Yaourt / Briquette De Lait
Yaourt / Fromage	Tartelette au chocolat		Croissant aux amandes	Grillé aux pomme
Gaufre	Gâteau Vanille/Framboise		Gâteau after eight	Palmier géant
Tarte pomme noix	Panna cotta Pêche	Fromage Blanc	Duo de mousses	Fromage blanc
Crème Catalane Pistache	Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits	Barre glacée
Yaourt aux Noisettes	Soupe de poire		Ananas rôti	Assiette de fruits secs
Compote bio	Raisin		Banane	Orange bio
Pomme		Pizza	Assortiments de crudités	
Assortiments de crudités	Assortiments de crudités	Steak haché vbf	Œuf Cocotte	
Churiks de poulet	Fileté meunière	Petits pois	Potatoes	
Poêlée du marché	Gratin de pâtes	Fromage	Yaourt	
Yaourt	Briquette de lait	Yaourt / Briquette De Lait	Fromage / Briquette De Lait	
Fromage / Briquette De Lait	Yaourt / Fromage		Compote	
Paris Brest	Cocktail de fruits	Kiwi		

Légende :

Menu conseillé
(GEMRCN)

Crudité

plat protidique

cuidité

féculent

produit laitier

Pour respecter un
menu équilibré
vous devez avoir un
produit de chaque
couleur

La Provisure

Mme DROUET

L'Adjoint Gestionnaire

Mme YORMAZ