



SEM 36	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
<p><u>Pain artisanal local</u> <b>LUNDI</b> 2</p> 	<p>Jus de fruit, Lait, Café, Cacao, Thé Pain, Confiture, Miel, Beurre, Pâte à tartiner, Fruit frais, Yaourt, Céréales (le mercredi)</p>	<p><b>Salade Bar</b> Escalope de volaille viennoise Frites / <b>Ratatouille</b> (légumes frais) Fruit</p>	<p>Macédoine de légumes-Œufs Steak haché <b>Poêlée haricots verts-poivrons</b> Sundae caramel-chocolat</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> <b>MARDI</b> 3</p>  		<p><b>Salade Bar</b> Cordon bleu / Falafels sauce tomate Pennes / Brocolis <b>Moelleux aux chocolat</b> (maison) / Beignet pomme-chocolat-framboise</p>	<p>Pamplemousse <b>Cabillaud crouste pesto</b> Riz créole Brugnon - Prune</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> <b>MERCREDI</b> 4</p> <p><b>Menu Provençale</b></p> 		<p>Œufs durs <b>tapenade</b> <b>Daube Provençale</b> (maison) Pommes noisette <b>Pêche melba</b> (maison)</p>	<p>Betterave-chèvre <b>Tartine Strasbourgeoise</b> (maison) Salade Fromage blanc framboises</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> <b>JEUDI</b> 5</p>  		<p>Rosette / Saucisson cuit / Mousse de canard Filet de merlu <b>crème de poivrons</b> / Poisson fish'n chips Epinards à la crème / Semoule aux raisins Fruit</p>	<p>Melon-jambon cru <b>Cuisse de poulet marinée aux herbes fraîches</b> Coquillettes <b>Tatin aux pommes</b> (maison)</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> <b>VENDREDI</b> 6</p>  		<p><b>Salade Bar</b> <b>Sauté de bœuf Méditerranéen</b> (maison) / Boulettes de bœuf Pommes de terre nouvelle (Producteur de Creuse - Christophe MONTAGNE) / Haricots verts persillés Glace</p>	<p><b>Bon Week-end</b></p>

**FROMAGE A LA COUPE ou YAOURT au choix à chaque repas**

*Le menu est susceptible d'être modifié en cas d'imprévu*