



Viande fraîche d'origine française

Produits bruts cuisinés

En gras, les recettes maison

SEM 23	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
<p><u>Pain artisanal local</u> LUNDI 01</p> 	<p>Jus de fruit, Lait, Café, Cacao, Thé Pain, Confiture, Miel, Beurre, Pâte à tartiner, Fruit frais, Yaourt, Céréales, Pain au lait</p>	<p>Salade Bar Poisson pané à la tomate / Merlu sauce poivrons ☺ ☺ Gratin de chou-fleur / Riz Fruit</p>	<p>Macédoine et œuf Grillade de porc sauce moutarde ☺ Petit-pois carottes Fraises au sucre</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> MARDI 02</p>  		<p>Salade Bar ☺ Parmentier de patates douces et lentilles / Paupiette de veau sauce chasseur ☺ Blé mexicain / Endives gratinées ☺ Tarte aux abricots / Fougasse à la fleur d'oranger ☺</p>	<p>Betteraves et maïs Emincé de poulet sauce aigre douce Coquillettes Coupe agrumes </p>
<p><u>Pain artisanal local</u> MERCREDI 03 BOURBONNAIS</p> 	<p>Menu « Bien de chez nous » </p>	<p>☺ Salade composée ☺ Pâté à la viande Smoothie exotique ☺</p>	<p>Tomates basilic ☺ Bouchée à la reine et salade verte Œuf surprise</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> JEUDI 04</p>  		<p>Pâté en croute / Jambon blanc Cuisse de poulet / Tajine de poulet citron vert ☺ ☺ Poêlée forestière / Frites Atelier Glaces Produit local</p>	<p>Radis beurre Colin croute de chorizo ☺ Semoule aux raisins Gâteau aux amandes ☺</p>
<p><u>Pain artisanal local</u> VENDREDI 05</p>  		<p>Salade Bar ☺ Colombo de porc / Cervelas obernois Torsades / Haricots plats Fruit</p>	<p>Bon Week-end</p>

FROMAGE A LA COUPE ou YAOURT au choix à chaque repas

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

La Provisseure
Mme HILALI

L'Intendant
M. FONTAINE