






































	MIDI					
	ENTREE AU CHOIX		PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT	
LUNDI	Macédoine de légumes	Salade verte 	 Pâtes bolognaise 	Kiri	Compote	
MARDI	 Salade tomate jambon fromage 	Salade verte 	Poisson	Gratin de choux-fleurs  	Fruit 	
MERCREDI	Concombre 	Salade verte 	 Poulet coco-curry 	Riz	Conté	Salade fruit  
JEUDI	Salade bar	Salade verte 	 Lasagne végétarienne 	Yaourt		
VENDREDI	 Salade piémontaise	Salade verte 	Saucisse de porc	Petits pois 	Tartelette aux fraises  	

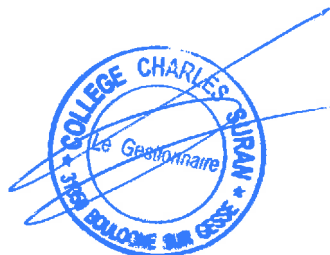
SOIR				
ENTREE	PLAT PRINCIPAL		LAITAGE	DESSERT
Pâté de campagne	 Côte de porc	 Carottes à la crème 		 Verrine à la pomme 
Avocat 	Tortillas espagnole		Yaourt	
 Salade agrumes 	 Croque Monsieur	Epinards	Panacotta 	
Feuilleté	Cœurs de canard	 Patate douce 		 Compote pomme rhubarbe maison 

Les menus présentés sont :

- Proposés par le Chef de Cuisine
- Validés par l'Equipe de Direction de l'Etablissement
- Prévisionnels et peuvent être éventuellement modifiés



LA GESTIONNAIRE



LA PRINCIPALE

