




















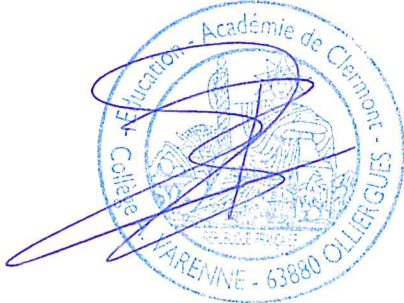
Déjeuners

Menus du 18 au 22 mai

JOURS	MENU	Origine & Qualité
LUNDI	PATE EN CROUTE POISSON CREME CITRON RIZ LAITAGE FRUIT	   
MARDI	BETTERAVES MAIS ROTI DE VEAU RATATOUILLE FROMAGE BLANC BISCUIT	    
MERCREDI	SALADE COMPOSEE ESCALOPE DE DINDE PATES LAITAGE FRUIT	  
JEUDI	RADIS BEURRE SAUTE DE PORC JARDINIÈRE DE LEGUMES CREME ANGLAISE FONDANT CHOCOLAT	   
VENDREDI	PIZZA SALADE COMPOSEE LAITAGE FRUIT	  
<p>L'établissement ne propose que des plats FAITS MAISON. Dans le cas contraire, mention en est faite.</p>		

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS

Chef d'établissement
S. BOISSIÈRE



Cheffe de cuisine
M. BAROUIRON

Gestionnaire
C. ROLHION