

# MENU

**Semaine du 4 au 8 mars 2024**

	PETITDEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI	casé 1 heure du petit déjeuner  Jus de fruits	Salade chèvre / Salade gésiers Escalope  / Filet de poisson tex mex Légumes verts / Frites Compotes 	Feuilleté Nuggets Semoule sauce tomate Laitage 
MARDI	 Café Lait	Entrée chaude / Salade aux noix Saucisse de Toulouse  / Dos de cabillaud Aligot  / Légumes verts Iles flottantes	Salade composée Poisson pané Pates scc champignons Pâtisserie 
MERCREDI	 Chocolat	Ossobuco  / filet de hoki curry Wok de légumes / Semoule  Fromage / Fruits	Taboulé  Sauté de dinde Légumes verts Fruits sirop
JEUDI	Pain beurre Confiture	Thon mayonnaise / Salade Cordon bleu / Darnes grillées Riz / Légumes verts Pâtisserie 	Charcuterie Côtes de porc  Légumes verts Fromage / fruits
VENDREDI		Charcuterie / Coleslaw Steak  / poisson bordelaise Légumes verts / Pates Dessert au choix	 

La Provisseure  
 Gisèle ESTIVAL

La Gestionnaire  
 Florence Andrieu

L'infirmière  
 Agnès Arnould

Le responsable de cuisine  
 Eric Authier.