

MENUS -

NOM DU GROUPE : Semaine du au Effectif total:

Ages	<input type="text"/>	ENFANTS :	<input type="text" value="0"/>	table(s) de	<input type="text" value="0"/>	<input type="text"/>	plus	<input type="text"/>	table(s) de	<input type="text" value="0"/>	Total Enf.	<input type="text" value="0"/>	
	EFFECTIFS =>	ADULTES :	<input type="text"/>	table(s) de	<input type="text" value="0"/>		<input type="text"/>	plus	<input type="text"/>	table(s) de	<input type="text" value="0"/>	Total Adult.	<input type="text" value="0"/>
		PERSONNEL :	<input type="text" value="0"/>	table(s) de	<input type="text" value="0"/>		<input type="text"/>	plus	<input type="text"/>	table(s) de	<input type="text" value="0"/>	Total Perso.	<input type="text" value="0"/>

		2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
semaine 1	ENTREE	carotte et radis râpée	velouté de choux fleurs aux noix		lentilles pomme et noix	rillettes de canard		
	PLAT PRINCIPAL	sapghettis aux champignons	boulette de viande fromage		jambon	saucisse de truite		
	LEGUMES	et fromage	haricots rouges		purée	riz aux légumes		
	FROMAGES				cantal	emmental		
	DESSERT	cake banane chocolat	fruit de saison		pomme au four	fromage blanc		
		<i>Cuisine maison élaborée avec des produits et des fournisseurs locaux</i>						
		9 decembre	10 decembre		12 decembre	13 decembre		
semaine 2	ENTREE	pâté de lentilles	bouillon vermicelle		cake chevre et noix	choux en salade		
	PLAT PRINCIPAL	lasagne au fromage	poule au pot		rôti de porc	filet de lieu à la crème		
	LEGUMES		garniture de légume		petits pois au lard	pomme vapeur		
	SALADE							
	FROMAGES		fromage					
	DESSERT	fruit de saison	tarte maison		pain doré	yaourt à boire		