

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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="text"/>	plus	<input type="text"/>	table(s) de	<input type="text" value="0"/>	Total Perso.	<input type="text" value="0"/>

		9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
semaine 1	ENTREE	velouté de buternut	radis et carotte râpée		trio de choux au comté	pâté de campagne		
	PLAT PRINCIPAL	coquille béchamel	poulet rôti		rôti de porc	poisson aux agrumes		
	LEGUMES	à l'emmental	haricots verts		haricots blancs	riz		
	FROMAGES		fromage					
	DESSERT	clémentine	îles flottantes		crumble kiwi banane	fromage blanc		
		<i>Cuisine maison élaborée avec des produits et des fournisseurs locaux</i>						
		16-mars	17-mars		19-mars	20-mars		
semaine 2	ENTREE	haricots verts en salade	velouté de carotte		betterave et chevre	rillettes d'oie		
	PLAT PRINCIPAL	clafoutis de légume	parmentier de canard		gratin de choux, endives	poisson sauce bonne femme		
	LEGUMES	à la féta			au porc	pomme vapeur		
	SALADE							
	FROMAGES							
	DESSERT	fruit	tarte aux fruits		gauffre au sucre roux	yaourt bio		