

MENUS -

NOM DU GROUPE :

Semaine du au Effectif total:

Ages
EFFECTIFS =>

ENFANTS :	<input type="text" value="0"/>	table(s) de	<input type="text" value="0"/>
ADULTES :	<input type="text"/>	table(s) de	<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"/>	<input type="text" value="0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="0"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text" value="0"/>

plus table(s) de
plus table(s) de
plus table(s) de

Total Enf.	<input type="text" value="0"/>
Total Adult.	<input type="text" value="0"/>
Total Perso.	<input type="text" value="0"/>

		Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
semaine 3	ENTREE	salade mimosa	pâté de campagne		taboulé	courgettes râpées		
	PLAT PRINCIPAL	pennes aux champignons	chili con carné		rôti de porc confit	aux câpres		
	LEGUMES	au fromage			haricots verts	lieu à la crème de poireaux		
	FROMAGES		fromage		fromage	riz pilaf		
	DESSERT	compote de pomme bio	tarte aux fruits		fraise à la chantilly	fromage blanc		
		cuisine maison élaborée sur place avec des produits et des fournisseur locaux						
		15/06/2020	16/06/2020		18/06/2020	19/06/2020		
semaine 4	ENTREE	salade de carotte	tomate mozzarella		saucisson	haricots verts et chèvre		
	PLAT PRINCIPAL	à l'orange	saucisse de canard		poulet rôti	brandade de poisson		
	LEGUMES	lasagne de légume	haricots blancs		courgette sautée			
	SALADE	au fromage			fromage			
	FROMAGES							
	DESSERT	crêpe au sucre roux	gâteau au chocolat		fraise à la crème	yaourt à boire		