

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"/>

		12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
semaine 1	ENTREE	salade vigneronne	feuilleté rillettes pomme		porée de courge	soupe de pois cassés		
	PLAT PRINCIPAL	salade,raisin,chèvre	clafoutis au jambon		poulet au fruits secs	pâté chinois		
	LEGUMES	risotto aux poires et safran	et lardons fumés		pâtes	menu canada		
	FROMAGES				menu médiévale			
	DESSERT	fruit de saison	poire au chocolat		pain doré	brownies aux cramberrries		
		<i>Cuisine maison élaborée avec des produits et des fournisseurs locaux</i>						
		07-sept	08-sept		10-sept	11-sept		
semaine 2	ENTREE							
	PLAT PRINCIPAL							
	LEGUMES							
	SALADE							
	FROMAGES							
	DESSERT							