

MENU

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	REPAS BIO crepe au fromage	pamplemousse  	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Jambon braisé, sauce Diable (#)</i> <i>Jambon de dinde, sauce Diable</i>  <i>Lentilles</i>	 <i>Assée de volaille</i>  <i>chasseur</i>	<i>Boulettes de bœuf</i>  <i>Stroganoff</i>	<i>Poisson pané</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Brie</i>	 <i>Saint Paulin</i>	<i>Pommes Roty</i>  <i>Suisse sucré</i>	<i>Tortis</i> <i>Babybel</i>
DESSERTS	compote peche 	kiwi 	Gâteau au fromage blanc, zeste de citron "maison" 	Dany chocolat

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé

 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine du 18 au 22 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<i>Betteraves vinaigrette</i>	REPAS BIO Tomate vinaigrette 	<i>Salade du chef*</i> 	Saucisson à l'ail (#) Saucisson de dinde 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>nugget de poisson ketchup</i> <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Rôti de bœuf froid mayonnaise</i>  <i>Pommes rissolées</i> 	<i>Couscous (plat complet)</i> <i>Fondu Président</i>	<i>Dos de colin florentine et tomates cerises</i> <i>Purée d'épinards</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Cantadou ail et fines herbes</i>	 <i>Gouda</i>		<i>Fromage blanc sucré</i>
DESSERTS	Mousse au chocolat	yaourt brassée framboise 	<i>Far aux framboises "maison"</i>	 pêches



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté



Viande bovine française



Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	REPAS BIO Salade de pâtes, p'tits légumes 	Betterave vinaigrette	<i>Crêpe au fromage</i>	 Melon
REPAS "STOCK TAMPON"				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Rôti de volaille, thym, citron</i>  <i>Haricots verts</i>	 <i>Raviolis (plat complet)</i> 	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i>  <i>Saucisse de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Curry de poisson, p'tits légumes</i> <i>Beignets de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	 <i>Edam</i>	<i>Camembert</i>	<i>Rondelé nature</i>	<i>Bûchette lait mélange</i>
DESSERTS	 Fruit de saison 	Compote de pommes	 flan patissier	Eclair au chocolat



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté



Viande bovine française



Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Semaine du 2 au 6 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Jus d'orange	Tomates vinaigrette  	Concombres vinaigrette 	 Tomates cerise x6 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i>  <i>Jeunes carottes</i>	<i>Boulette de bœuf sauce paprika</i>  <i>Pommes rissolées</i> 	<i>Lasagnes (plat complet)</i> 	<i>Jambon de Paris (#)</i> <i>Jambon de dinde froid</i> <i>Chips</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i> 	<i>Tome blanche</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Compote gourde</i>
DESSERTS	Sablés des Flandres (biscuits) 	Abricot 	Beignet fourré pomme	<i>Muffin pépites de chocolat "maison"</i> 



Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté



Viande bovine française



Produit Bio



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.