

MENU

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Carottes râpées Salade piémontaise	Crêpe au fromage 	pamplemousse  	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Jambon braisé, sauce Diable (#) Jambon de dinde, sauce Diable Lentilles	 Fricassée de volaille chasseur  Haricots verts	Boulettes de bœuf Stroganoff  Pommes Rotv 	Poisson pané Tortis
PRODUIT LAITIER	Brie Suisse aromatisé	 Saint Paulin	Vache qui rit Suisse sucré 	Babybel Yaourt sucré
DESSERTS	Compote de pêche Fromage blanc sucré	 Fruit de saison 	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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Radis, beurre	 Tomates vinaigrette 	 <i>Salade du chef*</i>	Saucisson à l'ail (#) Saucisson de dinde 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Nuggets de poisson, ketchup</i> <i>Petits pois, carottes</i>	 <i>Rôti de bœuf froid mayonnaise</i> 	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Purée d'épinards</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Cantadou ail et fines herbes</i> <i>Yaourt sucré</i>	 <i>gouda</i>	<i>Fondus Président</i> <i>Yaourt sucré</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>
DESSERTS	Mousse au chocolat	 yaourt braisé framboise	Far aux framboises "maison" 	peches 

 **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 25 au 29 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	repas bio Salade de pâtes, p'tits légumes	Betterave vinaigrette	Salade fraîcheur*	Melon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de volaille, thym, citron Haricots verts	Raviolis (plat complet) 	Saucisse de Toulouse (#) Saucisse de volaille Purée	Poisson pané Beignets de chou fleur
PRODUIT LAITIER	Edam	Camembert Suisse sucré	Rondelé nature Yaourt sucré	Bûchette lait mélange Suisse aromatisé
DESSERTS	Fruit de saison	Compote de pommes	Flan patissier	Eclair au chocolat

REPAS "STOCK TAMPON"

 **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	repas bio Tomates vinaigrette 	Concombres vinaigrette  Salade du Chef* 	Tomates cerises (x6) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> 	<i>boulette de bœuf sauce paprika</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>Suisse aromatisé</i>	<i>Compote gourde</i>
DESSERTS	Sablés des Flandres (biscuits)	 abricot	Beignet fourré pommes	 muffin pépite de chocolat "maison"



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.