



MENU

Semaine du 14 au 18 mai 2018

	LUNDI	MARDI REPAS BIO	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	carottes rapées	Concombres vinaigrette	Pâté de campagne (#) Pâté de volaille (sans porc)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes (plat complet)	Mijoté de volaille basquaise	Rougail de saucisse (#) Rougail de saucisse de volaille Riz	Dos de colin, thym et citron Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Camembert	Carré frais	Yaourt pulvé	Saint Paulin
DESSERTS	Compote de pommes	Fruit de saison	Madeleine (biscuit)	Fruit de saison



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé



Plat sans porc
 Fabrication maison



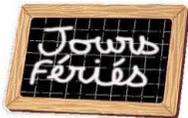
Nouveauté
 Viande bovine française



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				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		<p>REPAS BIO</p> <p>Salade de lentilles aux légumes </p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p></p>	<p>Melon (selon approvisionnement) </p>
PRODUIT LAITIER		<p> Poulet rôti Napolitaine</p> <p> Coquillettes</p> <p> Brie</p>	<p>Cheeseburger, ketchup </p> <p>Frites au four</p> <p>Saint Morêt </p>	<p>Gratin de poisson au curcuma, haricots rouges</p> <p>Semoule</p> <p>Suisse aromatisé</p>
DESSERTS		<p> Compote pomme, framboise</p>	<p>Glace </p>	<p>kiwi </p>

 **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	Concombres vinaigrette 	Taboulé	Tomates vinaigrette  	Salade César*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de porc froid mayonnaise (#)  Rôti de dinde froide mayonnaise  Gratin de macaronis	Escalope de volaille tandoori  Beignets de brocolis	Hachis parmentier (plat complet)   Saint paulin 	Beignets de calamars, ketchup Chou-fleur persillé Yaourt sucré
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Emmental		
DESSERTS	Palet breton (biscuit) 	Abricot yaourt pulpé	Banane 	Glaces
	 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	Melon 	Salade du chef* 	REPAS BIO œuf mayonnaise	Cervelas (#) Ballotine de volaille 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i>  <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Paupiette de veau sauce charcutière</i> <i>Frites au four</i>	<i>Aiguillettes de poulet, sauce tandoori</i>  <i>Riz</i> 	<i>Gratin de poisson au fromage</i> <i>Purée de carottes</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i>	<i>Gouda</i>	<i>Fromage blanc nature+sucre</i> 	<i>Chanteneige</i>
DESSERTS	Liégeois chocolat	Compote pomme, abricot	<i>compote de pomme</i> 	Fraise 

 **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.