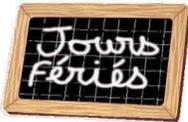


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	repas bio Carottes rapées 	Concombres vinaigrette 	Pâté de campagne (#) Pâté de volaille (sans porc) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Lasagnes (plat complet)</i> 	<i>Mijoté de volaille basquaise</i>  	<i>Rougail de saucisse (#)</i> <i>Rougail de saucisse de volaille</i>  Riz	<i>Poisson pané</i> <i>Purée de brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert Suisse sucré</i>	 <i>Carré frais</i>	<i>Duquette lait</i> <i>Yaourt pulvé</i>	<i>Saint Paulin</i> <i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Compote de pommes Fromage blanc sucré	 Fruit de saison	<i>Madeline (biscuit)</i>  <i>Ananas au sirop</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.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		repas bio Salade de lentilles aux légumes 	Tomates vinaigrette 	Melon (selon approvisionnement)  Œufs mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		 Poulet rôti Napolitaine  Coquillettes 	 Cheeseburger, ketchup Frites au four	Poisson pané Haricot verts
PRODUIT LAITIER		 Brie	Saint Morêt Yaourt sucré	St Paulin Suisse aromatisé
DESSERTS		Compote pomme framboise 	Glace 	kiwi 

 **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 	Pâté de foie (#)	repas bio Tomate vinaigrette 	Salade César* 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de porc froid mayonnaise (#)</i> <i>Rôti de dinde froide mayonnaise</i>  <i>Gratin de macaronis</i>	 <i>Escalope de volaille tandoori</i> <i>Beignets de brocolis</i>	repas bio <i>Hachis parmentier (plat complet)</i>  	<i>Beignets de calamars, ketchup</i> <i>Chou-fleur persillé</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Emmental Suisse sucré</i>	<i>saint paulin</i>	<i>Mimolette Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Palet breton (biscuit) Ananas au sirop	Abricots 	 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 Betteraves vinaigrette	Salade du chef*  Rillettes (#)	repas bio Œufs mayonnaise	Cervelas (#) Ballotine de volaille 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu  Petits pois, carottes	Paupiette de veau sauce charcutière Frites au four	AB Aiguillettes de poulet, sauce tandoori  AB Riz	Poisson pané  Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Camembert Suisse sucré	Gouda Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature +sucre 	Chanteneige Yaourt sucré
DESSERTS	Liégeois chocolat	Compote pomme, abricot Crème dessert vanille	Compote pomme  	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.