

semaine du 30 avril au 4 mai 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Betterave vinaigrette		REPAS BIO AB Tomate, maïs 	Macédoine, œuf dur Pâté de campagne (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Raviolis en gratin (plat complet)</i>		<i>Emincé de dinde façon chili</i>   <i>Macaronis</i> 	<i>Poisson pané</i> <i>Chou -fleur béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Bûchette lait mélange Suisse sucré</i>		 <i>Brie</i>	<i>Cœur de Neufchâtel</i> <i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Nappé caramel Compote de pommes		 Banane 	Gâteau au yaourt 
GOUTER	<i>2 petits ecoliers</i> <i>yaourt a boire</i>		<i>croissant</i> <i>briquelette jus d'orange</i>	<i>biscuit fourré chocolat</i> <i>compote gourde</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.



MENU

Semaine du 7 au 11 mai 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO

HORS D'ŒUVRE

Pamplemousse

Radis, beurre

Salade charcutière (#)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Daube de bœuf aux olives
 Petits pois, carottes



Gratiné de poisson au fromage

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Cantafrais

Emmental Suisse sucré

DESSERTS

Fraises

Beignet fourré aux pommes

GOUTER

2 palets breton compote gourde

moelleux citron yaourt à boire

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.