



MENU

Primaires

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre Salade basque*	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette 	Melon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Paupiette de veau, sauce forestière</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Steack hâché</i> <i>Riz</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Purée</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Carré de l'Est</i> <i>Suisse sucré</i>	<i>Rondelé</i> <i>Suisse sucré</i>	<i>Bûchette lait mélange</i>	<i>Emmental</i> <i>Suisse aromatisé</i>
DESSERTS	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Génoise au chocolat, crème anglaise

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

Primaires

Semaine du 23 au 27 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Concombres vinaigrette	 Carottes rapées	Saucisson sec (#)	Terrine de poisson, mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Gratin de macaronis au jambon (plat complet)</i>	 <i>Escalope de volaille, sauce suprême</i>	<i>Poisson meunière</i>	<i>Beignets de calamars, ketchup</i>
		 <i>Jeunes carottes</i>	<i>Frites</i>	<i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert Yaourt aromatisé</i>	 <i>Yaourt sucré</i>	<i>Saint Paulin Yaourt sucré</i>	<i>Cantafras Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Compote pomme, abricot Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Gâteau aux pommes	Nappé caramel Pêches au sirop

 **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.