



MENU

Semaine du 19 au 23 mars 2018

Le Printemps

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Bouquets,
mayonnaise

Carottes, mozzarella



Concombres (selon
approvisionnement)

Salade du chef*



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Rôti de porc à
l'emmental (#)



Boulettes de boeuf,
sauce tomate basilic



Couscous (plat
complet) (merguez,
poulet)



Beignets de calamars,
Ketchup

Duo de choux
(brocoli, chou fleur)

Riz aux p'tits légumes



Purée Crécy (carottes)

PRODUIT
LAITIER

Edam

Rondelé nature

Bûchette

Velouté Fruix

DESSERTS

Compote pomme,
framboise

Blondie aux fruits
rouges



Fruit de saison

Petit moelleux 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	Cervelas (#)	<i>Betteraves vinaigrette</i>	Œuf Arlequin 	Salade piémontaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Emmental de volaille à l'espagnole (chorizo indien de légumes)</i>	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Lentilles</i>	<i>Rôti de bœuf froid, mayonnaise</i>	<i>Gratiné de poisson au fromage</i> <i>Chou fleur persillé</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Gouda</i>	<i>Chanteneige</i>	<i>Suisse sucré</i> 	<i>Emmental</i>
DESSERTS	Nappé caramel	compote pomme banane	Poisson de Pâques (poisson feuilleté chocolat)	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		 Celeri rémoulade 	MENU VEGETARIEN Salade Inca (maïs, tomate, radis) 	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Voies de Pâques</i>	 Poulet rôti 	 Nuggets de blé, ketchup	Dos de colin tandoori
PRODUIT LAITIER		 Cantafras	Purée de potiron  Mini Babybel	Yaourt sucré
DESSERTS		 Compote de pommes	 Fruit de saison	Gâteau au 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.






MENU

Semaine du 9 au 13 avril 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Jus d'orange	Taboulé	Salade César*	Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Rôti de dinde, sauce chasseur 	Omelette	Hachis parmentier (plat complet) 	Dos de colin meunière, citron
	Frites au four	Haricots verts		Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt pulvé	Bûchette lait mélange	Pik et Croq
DESSERTS	Liégeois chocolat	Palet breton (biscuit)	Fruit de saison 	Biscuit de saveur, 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.