














MENU

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	 Pamplemousse	Betteraves vinaigrette 	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Jambon braisé, sauce Diable (#) Jambon de dinde, sauce Diable Lentilles	 assée de volaille chasseur 	 Boulettes de bœuf Stroganoff 	Poisson pané Potée de légumes français
PRODUIT LAITIER	Brie	 Saint Paulin	 Vache qui rit	Babybel
DESSERTS	Compote de pommes	Fruit de saison  	Gâteau au fromage blanc, zeste de citron "maison" 	Dany 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	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	<i>Salade du chef*</i>	Saucisson à l'ail (#) Saucisson de dinde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Nuggets de volaille, ketchup</i> <i>Petits pois, carottes</i>	Rôti de bœuf froid mayonnaïse Frites au four	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Dos de colin florentine et tomates cerises</i> <i>Purée d'épinards</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Cantadou ail et fines herbes</i>	<i>Ovale des Princes</i>	<i>Fondu Président</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>
DESSERTS	Fruit de saison	Yaourt pulpé	<i>Far aux framboises "maison"</i>	Madeleine (biscuit)

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	Salade de pâtes, p'tits légumes	Betterave vinaigrette	<i>Salade fraîcheur*</i>	 Melon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Rôti de volaille, thym, citron</i> <i>Haricots verts</i>	<p style="text-align: center;">REPAS "STOCK TAMPON"</p> <i>Raviolis (plat complet)</i> 	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Purée</i>	<i>Curry de poisson, p'tits légumes</i> <i>Beignets de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Edam</i>	<i>Camembert</i>	<i>Rondelé nature</i>	<i>Bûchette lait mélange</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	Compote de pommes	 <i>Fruit de saison</i>	Eclair 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 2 au 6 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Jus d'orange	Tomates vinaigrette 	concombre vinaigrette 	melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> 	<i>Saucisses knacks (#)</i>	<i>lasagne (plat complet)</i> 	<i>jambon de paris</i>
	<i>Jeunes carottes</i>	<i>Pommes rissolées</i>		<i>Chips</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Babybel</i>	<i>saint paulin</i>	<i>compote gourde</i>
DESSERTS	Sablés des Flandres (biscuits)	Mousse au chocolat	 fruit de saison	muffin pepite de chocolat "maison"

 **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.