



# MENU

Semaine du 14 au 18 mai 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	<b>REPAS BIO</b> Carottes rapées	Concombres vinaigrette	Pâté de campagne (#) Pate 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>Dos de colin, thym et citron</i>  <i>Purée de brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Yaourt pulvé</i>	<i>Saint Paulin</i>
DESSERTS	Compote de pommes	Fruit de saison	<i>Madeleine (biscuit)</i>	Fruit de saison



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé



**Plat sans porc**  
 Fabrication maison




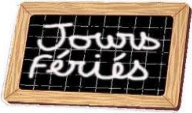


**Nouveauté**  
 Viande bovine française



**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		Bâtonnets de surimi, mayonnaise	Carottes rapées 	Melon (selon approvisionnement) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		<i>Poulet rôti Napolitaine</i>	 <i>Cheeseburger, ketchup</i> 	<i>gratin de poisson au curcuma, haricots</i>
PRODUIT LAITIER		<i>Brie</i>	<i>Saint Morêt</i> 	<i>Suisse aromatisé</i>
DESSERTS		Nappé caramel	<i>Brownies au chocolat</i>	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	Concombres vinaigrette 	Taboulé	 Melon	Salade César*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Rôti de porc froid mayonnaise (#)</i> <i>Rôti de dinde froid mayonnaise</i>  <i>Gratin de macaronis</i>	<i>Escalope de volaille tandoori</i>  <i>Beignets de brocolis</i>	<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</i>	<i>Ovale des Princes</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Palet breton (biscuit) 	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cake aux framboises "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.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Salade du chef* 	<i>Gaspacho tomates (inclus fourniture tomate)</i> 	Cervelas (#) Ballotine de volaille
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i>  <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Paupiette de veau sauce charcutière</i> <i>Frites au four</i>	<i>Paëlla (plat complet) (#)</i>	<i>Gratiné de poisson au fromage</i> <i>Purée de carottes</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i>	<i>Gouda</i>	<i>Suisse sucré</i>	<i>Chanteneige</i>
DESSERTS	Liégeois chocolat	Compote pomme, abricot	<i>Gâteau au yaourt "maison"</i>	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.