


















MENU

Semaine du 5 au 9 février 2018



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	REPAS BIO Brocolis, crème de curry 	Crêpe au fromage	Concombre (selon approvisionnement)	Friand au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de volaille, Vallée d'Auge  Petits pois, carottes 	Rôti de porc, sauce Diable(#)  Rôti de volaille, sauce Diable  Haricots beurre 	Hachis parmentier (plat complet) 	Blanquette de poisson thym, citron Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Chanteneige 	Bûchette	Petit suisse aromatisé	Yaourt pulvé
DESSERTS	Compote pomme 	Fruit de saison 	Gâteau au yaourt "maison" 	Gaufrette Quadro (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.



MENU

Semaine du 12 au 16 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pamplemousse	Mardi gras nouvel an chinois	Salade du chef	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Saucisse de Toulou (#)</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Purée de carottes</i>	Salade des champs*  <i>chandeleur</i> <i>Emincé de bœuf</i> <i>Thaï</i> <i>Riz</i> <i>Saint Paulin</i>	<i>Fricassée de volaille</i> <i>chasseur</i> <i>Frites au four</i> <i>Tome blanche</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Chou fleur béchamel</i> <i>Rondelé nature</i>
PRODUIT LAITIÉ	<i>Carré de l'Est</i>			
DESSERTS	Compote de pomme, banane	Beignet aux pommes	Fruit de saison 	Cake pépites de 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 19 au 23 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 	Pâté de campagne (#)	Chou blanc rémoulade 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Paupiette de veau forestière</i>	<i>Rôti de dinde, sauce Amourette</i> 	<i>Gratin de pâtes au jambon (plat complet) (#)</i>  <i>Gratin de pâtes au jambon de volaille (plat complet)</i> 	<i>Dos de colin, crème de curry</i>
	<i>Haricots blancs</i>	<i>Haricots verts</i>		<i>Epinards à la crème</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fondu Président</i>	<i>Bûchette</i>	<i>Brie</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Fruit de saison 	Liégeois vanille	Compote pomme, poire	Gâteau aux pommes "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.