






















MENU

Semaine du 5 au 9 février 2018

	LUNDI REPAS BIO	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Brocolis, crème de curry  	Crêpe au fromage	Concombre (selon approvisionnement)	Potage aux légumes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de volaille, Vallée d'Auge  	Rôti de porc, sauce Diable(#)  Rôti de volaille, sauce Diable 	Hachis parmentier (plat complet) 	Coq au Cidre 
	Petits pois, carottes 	Pommes noisettes		Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	 Cantafrais	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Emmental
DESSERTS	 compote de pomme	 Fruit de saison	Pâtisserie de boulangerie 	Gaufrette Quadro (biscuit)
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé	 Plat sans porc	 Nouveauté	 Produit Bio
		 Fabrication maison	 Viande bovine française	

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 Potage au potiron 	<i>Salade du chef</i> 	Bâtonnets de surimi
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i>  <i>Saucisse de volaille</i>  <i>Choucroute et</i>	<i>Emincé de bœuf</i>  <i>Thaï</i> <i>Riz</i>  <i>Suisse aromatisé</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>Yaourt aromatisé</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>Tome blanche</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Compote de pomme, banane	Beignet aux pommes	 Fruit de saison	Cake pépites de chocola 
	 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	 Bouquets, beurre	Saucisson à l'ail (#)	Pâté de campagne (#) paté de volaille 	Velouté tomates 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Paupiette de veau forestière</i>	<i>Tarte fromagère (légumes et fromage)</i>	<i>Gratin de pâtes au jambon (plat complet) (#)</i>  <i>Gratin de pâtes au jambon de volaille (plat complet)</i> 	<i>Poisson pané</i>
	<i>Haricots blancs</i>	<i>Salade verte</i>		<i>Epinards à la crème</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fondu Président</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Brie</i>	<i>Cœur de Neufchâtel</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	<i>Salade de fruits</i>	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.

