
























	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	 melon	salade pâtes aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>jambon de volaille</i> <i>jambon de paris macaronis</i>	<i>saucisse de toulouse</i> <i>saucisse de volaille</i> <i>lentilles</i>	<i>quiche lorraine "maison"</i> <i>salade verte</i>	<i>poisson pané</i> <i>riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>yaourt pulvé</i>	<i>brie</i>	<i>cantafrais</i>	<i>yaourt sucré</i>
DESSERTS	sablé des Flandres	 Fruit de saison	compote pomme banane	 Gâteau au chocolat
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé	 Plat sans porc  Fabrication maison	 Nouveauté  Produit Bio	 Viande bovine française


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	radis beurre 	saucisson à l'ail	salade de lentilles aux légumes	carottes rapées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>roti de porc sauce charcutière</i>  <i>roti de volaille</i> <i>haricots blancs</i>	<i>burger de veau sauce tomate</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Tajine de légumes</i> <i>semoule</i>	<i>boulette de bœuf stroganoff</i>  <i>coquillettes</i> 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Emmental	yaourt sucré	 yaourt aromatisé
DESSERTS	Fruit de saison	Compote pomme coing	 cake aux framboise	 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.



MENU

Semaine du 18 au 27 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	salade basque	 melon	tomates vinaigrette	paté de campagne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>corodn bleu</i> <i>flageolets</i>	<i>omelette ketchup</i> <i>tortis</i>	<i>chili con carné</i> <i>riz</i>	<i>poisson pané</i> <i>pommes vapeur</i>
PRODUIT LAITIER	ovale des princes	rondelé nature	yaourt sucré	Petit suisse aromatisé
DESSERTS	mousse au chocolat	compote de pomme	gateau basque	 fruits 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	cervelas  ballotine de volaille	 melon	 concombre vinaigrette	<i>taboulé</i>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>roti de dinde sauce chasseur</i>  <i>petit pois carottes</i>	<i>emincé de porc à lyonnaise</i> <i>emincé de volaille à la lyonnaise</i>  <i>frites au four</i>	<i>hachis parmentier (plat complet)</i>	<i>beignet de calamars ketchup</i>
PRODUIT LAITIER	camembert	Petit suisse aromatisé	cantafrais	yaourt sucré
DESSERTS	 fruit de saison	 entremet abricot	 fruit de saison	carré brownies
	 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  l'imposent.

