






# MENU

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade piémontaise	Crêpe au fromage		Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon de dinde, sauce Diable Lentilles	<i>Quenelles de brochet, coulis de crustacés</i>  <i>Coquillettes</i>		<i>Poisson pané</i>  <i>Poêlée de légumes fromagère</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Brie</i>	<i>Saint Paulin</i>		<i>Babybel</i>
DESSERTS	Fromage blanc sucré	Entremets vanille "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	Salade du chef* 	Saucisson à l'ail (#) Saucisson de dinde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Nuggets de volaille, ketchup</i>  <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Saucisses Knack (#)</i> <i>Saucisse de volaille</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Couscous (plat complet)</i>	Dos de colin florentine et tomates cerises  Purée d'épinards Riz
PRODUIT LAITIER	<i>Cantadou ail et fines herbes</i>	<i>ovales les princes</i>	<i>yaourt sucré</i>	Fromage blanc sucré
DESSERTS	Mousse au chocolat	<i>Yaourt pulvé</i>	<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
		<b>REPAS "STOCK TAMPON"</b>		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de volaille, thym, citron</i>	<i>Raviolis (plat complet)</i>	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille</i>	<i>Curry de poisson, p'tits légumes</i>
	<i>Haricots verts</i>		<i>Purée</i>	<i>Beignets de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Yaourt sucré</i>	 <i>Camembert</i>	<i>Rondelé nature</i>	<i>Bûchette lait mélange</i>
DESSERTS	Nappé caramel	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	Salade provençale* 	Taboulé	Salade du Chef* 	Tomates cerises (x6) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i>   <i>Jeunes carottes</i>	<i>Saucisses knacks (#)</i> <i>Saucisses de volaille</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Salade verte</i>	<i>Lasagnes (plat complet)</i>	<i>Jambon de Paris (#)</i> Jambon de dinde froid Chips
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Suisse sucré</i>	<i>Suisse aromatisé</i>	Compote gourde
DESSERTS	Sablés des Flandres (biscuits)	Mousse au chocolat	<i>Beignet fourré pommes</i>	Muffin pépites 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.