

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Salade piémontaise	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail (#)	Macédoine, miettes de surimi	Salade charcutière (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon braisé, sauce Diable (#)</i> <i>Jambon de dinde, sauce Diable</i> <i>Lentilles</i>	<i>Fricassée de volaille chasseur</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Nuggets de poisson</i> <i>Tomate rôtie, riz</i>	<i>Boulettes de bœuf Stroganoff</i>  <i>Pommes Roty</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Poêlée de légumes fromagère</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Tome blanche</i>	 <i>Vache qui rit</i>	<i>Babybel</i>
DESSERTS	Fromage blanc sucré	 Fruit de saison	Sablé des Flandres (biscuits)	Gâteau au fromage blanc, zeste de citron "maison" 	<i>Fruit de saison</i>

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Plat sans porc**  
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**  
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**  
 **Sans viande**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 18 au 22 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 <i>Radis, beurre</i>	 Tomates vinaigrette		Roulade aux olives (#)	Saucisson à l'ail (#) Saucisson de dinde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Nuggets de volaille, ketchup</i>  <i>Macaronis</i>	<i>Saucisses Knack (#)</i> <i>Saucisse de volaille</i> Frites	 <i>Poulet rôti crumble d'ail</i>  <i>Pommes fondantes</i>	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Dos de colin florentine et tomates cerises</i>  <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Cantadou ail et fines herbes</i>	Ovale des Princes	<i>Edam</i>	<i>Fondu Président</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	Yaourt pulpé	Compote pomme poire	Far aux framboises "maison" 	Madeleine (biscuit)

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

 **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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes, p'tits légumes	Betterave vinaigrette	Carottes râpées ☀️	Crêpe au fromage	Tomates, maïs ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bouchée aux fruits de mer, sauce Nantua Haricots verts	REPAS "STOCK TAMPON" Raviolis (plat complet) 	Steak hâché, sauce barbecue  Pommes noisettes	Saucisse de Toulouse (#) Saucisse de volaille Purée	Parmentier de canard (#)
PRODUIT LAITIER	Edam	Camembert	Yaourt aromatisé	Rondelé nature	Bûchette lait mélange
DESSERTS	Nappé caramel	Compote de pommes	 Flan pâtissier "maison"	☀️ Fruit de saison	Eclair au chocolat

☀️ **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

 **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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade provençale* 	Tomates vinaigrette 	Pastèque 	Salade du Chef* 	Tomates cerises (x6) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu  Jeunes carottes	Saucisses knacks (#) Saucisses de volaille Salade verte	Poulet rôti  Riz	Lasagnes (plat complet)	Jambon de Paris (#) Jambon de dinde froid Chips
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Babybel	Brie	Suisse aromatisé	Compote gourde
DESSERTS	Sablés des Flandres (biscuits)	Mousse au chocolat	Gâteau basque	Beignet fourré pommes	Muffin pépites de chocolat "maison" 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

 **Plat sans porc**  
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**  
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**  
 **Sans viande**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.