

saison



Semaine du 14 au 18 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade basque*	Cake aux p'tits légumes "maison", mayonnaise	Salade piémontaise	C <mark>⊹+</mark> :ombres vinaigrette	Pâté de campagne (#) Pâté de volaille (sans porc)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes (plat complet)	Mijoté de volaille basquaise Frites	Croissant au jambon (#) Croissant au jambon de dinde	Pissaladière thon, mozzarella	Dos de colin, thym et citron Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Camembert	Cantafrais	Salade verte Tome grise	Courgettes provençales Bûchette lait mélange	Saint Paulin
DESSERTS	Compote de pommes	Génoise au chocolat, crème anglaise	Mousse au chocolat	Madeleine (biscuit)	Fruit de saison
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de	Plat sans porc Fabrication maison	Nouveauté Viande bovine française	AB Produit Bio	





Semaine du 21 au 25 mai 2018

MERCREDI VENDREDI LUNDI MARDI JEUDI Melon (selon Tomates vinaigrette Carottes râpées approvionnement) **HORS** Bâtonnets de surimi, Menu D'ŒUVRE mayonnaise Daube provençale aux Poulet rôti Napolite **PLATS** Saucisses Knack (#) Cheeseburger, ketchun olives **CHAUDS** Saucisses de volaille ET Coquillettes Chou-fleur persillé Petits pois, carottes Frites **GARNITURES** Saint Morêt **PRODUIT** Brie Yaourt aromatisé LAITIER Suisse aromatisé Nappé caramel Beignet fourré pomme Brownies au chocolat Fruit de saison **DESSERTS** Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de **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.





Semaine du 28 mai au 1er juin 2018

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D	HORS 'ŒUVRE	Salade charcutière (#)	Pâté de foie (#)	Carottes , mozzarella	Salade de pâtes strasbourgeoises (#)	Saucisson sec (#)
(PLATS CHAUDS	Rôti de porc froid mayonnaise (#) Rôti de dinde froid mayonnaise	Doraciaise	Couscous (plat complet)	Tarte saumon, brocolis	Beignets de calamars, ketchup
GA	ET RNITURES	mayonnaise vola	Beignets de brocolis		Salade verte	Riz aux p'tits légumes, façon risotto
_	RODUIT LAITIER	Vache qui rit	Emmental	Yaourt sucré	Ovale des Princes	Yaourt sucré
D	ESSERTS	Palet breton (biscuit)	** Fruit de saison	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Cake aux framboises "maison"
	₹	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de Ce menu pou	Plat sans porc Fabrication maison rra être modifié exceptionnellement e	Nouveauté Viande bovine française n cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des	Produit Bio Impératifs de service l'imposent.	





Semaine du 4 au 8 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, tomate et œuf dur	Rillettes (#)	Panier de tomate, macédoine	Salade fraicheur (concombres, pastèque)	Radis, beurre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Petits pois, carottes	Bouchée aux fruits de mer, sauce Nantua Haricots beurre, fondue de tomates	Jambon de Paris (#) Jambon de volaille Spaghettis	Paëlla (plat complet) (#) Paëlla sans porc (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Suisse sucré	Gouda	Yaourt sucré	Cœur de Neufchâtel	Chanteneige
DESSERTS	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille	Tarte alsacienne	Gâteau au yaourt "maison"	🔆 Fruit de saison
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de	Plat sans porc Fabrication maison	Nouveauté Viande bovine française	AB Produit Bio	