


















Semaine du 3 au 7 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	 Macédoine mayonnaise	 Concombres vinaigrette	 Tomate mozzarella	Salade des champs	Pâté de campagne (#)
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	 <i>Médaille de volaille, sauce chasseur</i> Macaronis	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Courgettes provençales</i>	<i>Curry de porc (#)</i>  <i>Semoule</i>	 <i>Tarte saumon, épinards</i> <i>Salade verte</i>	<i>Tomate farcie au bœuf, sauce tomate</i> <i>Riz</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt Pulpé	Brie	Suisse sucré	yaourt aromatisé	Mimolette
<b>DESSERT</b>	Biscuit Oréo	Dany vanille	 Tarte à l'abricot	Compote de pomme, banane	Gâteau au chocolat 
	 <b>Produit de saison</b> <i>Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</i>	 <b>Plat sans porc</b>  <b>Produit Bio</b>	 <b>FABRICATION MAISON</b>	 <b>Nouveauté</b>	 <b>Viande bovine française</b>



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



# MENU

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade piémontaise (pdt, œuf, tomate, cornichon, mayo)	Salade fraîcheur	Salade César*	Salade de quinoa à la menthe	Tomates vinaigrette
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Steak de merlu à la moutarde</i> <i>Tortis</i>	<i>Hâché de veau, sauce tomate</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Nuggets de volaille, ketchup</i> <i>Purée gratinée</i>	<i>Tajine de volaille (légumes et citron confit)</i> <i>Semoule</i>	<i>Daube provençale</i> <i>Coquillettes</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Suisse sucré	Emmental	Tome blanche	Edam	Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	liégeois chocolat	Madeleine (biscuit)	Entremets vanille	Cake vanille, fleur d'orange	Dany vanille
	<b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est	<b>Plat sans porc</b> <b>Produit Bio</b>	<b>FABRICATION MAISON</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Viande bovine française</b>



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



# MENU

semaine du 17 au 21 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	Salade basque	Salade mexicaine	Bâtonnets de surimi, mayonnaise	salade du chef
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Jambon braisé ,sauce Diable (#)</i> <i>Jambon de dinde (pour les sans porc)</i> <i>Haricots blancs</i>	<i>Cordon bleu</i>  <i>Pommes vapeur</i>	<i>Pissalière au thon</i>  <i>Salade verte</i>	<i>Emincé de bœuf à la mexicaine</i>  <i>Riz</i>	<i>Poularde au Muscadet</i>  <i>Beignets de brocolis</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Bûchette lait mélange	Suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Yaourt pulvé	Muffin aux framboises	Génoise au chocolat, crème anglaise	Fruit de saison
	<b>Produit de saison</b> <i>Tout ou partie de ce plat est</i>	<b>Plat sans porc</b> <b>Produit Bio</b>	<b>FABRICATION MAISON</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Viande bovine française</b>














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



# MENU

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de pommes de terre, œufs, sauce tartare	Carottes râpées	Tomates, cœur de palmier	Pâté de campagne	Salade américaine
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Escalope de volaille, sauce suprême</i>  <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Médaille de porc à la lyonnaise (#)</i> <i>Médaille de volaille à lyonnaise (pour les sans porc)</i> <i>Lentilles</i> 	<i>Cuisse de canette à l'orange</i> <i>Spaghettis, tomate provençale</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i> 	<i>Beignets de calamars, ketchup</i>  <i>Riz</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Suisse aromatisé	Emmental	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Congolais coco	 Gâteau aux pommes	Nappé caramel
	 <b>Produit de saison</b> <i>Tout ou partie de ce plat est</i>	 <b>Plat sans porc</b>  <b>Produit Bio</b>	 <b>FABRICATION MAISON</b>	 <b>Nouveauté</b>	 <b>Viande bovine française</b>



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