










# MENU

Semaine du 1 au 5 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Œufs mayonnaise	Salade de quinoa aux crevettes		Salade de pommes de terre strasbourgeoise	
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Bouchée à la reine</i>  <i>Purée</i>	<i>Saucisse Knack (#)</i>  <i>Saucisse de volaille (po</i>  <i>les sans porcs)</i>  Frites au four	Mousse de canard  <i>Bœuf bourguignon</i>   <i>Macaronis</i>	<i>Quiche lorraine</i>  <i>Salade verte</i>	Saucisson sec  <i>Parmentier de canard (plat complet)</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré de l'Est	Pyrénées	Edam	Brie	
<b>DESSERT</b>	Danny chocolat	Mini roulé chocolat	Génoise, crème anglaise	 Fruit de saison	 Yaourt aromatisé Gâteau au yaourt



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

 **Plat sans porc**  
 **Produit Bio**

 **FABRICATION MAISON**

 **Nouveauté**

 **Viande bovine française**

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



# MENU

Semaine du 8 au 12 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>		Carottes râpées au jus d'agrumes	Tomate, mousse de thon à la menthe		
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	Salade de pâtes, pesto, parmesan <i>Poulet rôti, thym et citron</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Nuggets de blé, ketchup</i>  <i>Tortis</i>	<i>Crêpes aux champignons</i>	Salade de haricots verts, emmental, noix <i>Mijoté de bœuf, pois chiches et carottes</i> <i>Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil</i>	Salade César <i>Steak de colin en crumble d'épices</i>  <i>Riz</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Paulin	Bûchette lait mélange	salade verte		Rondelé nature
<b>DESSERT</b>	Yaourt Rigolo	Fromage blanc sucré	Tome grise Crème catalane au citron "maison"	Suisse sucré Fruit de saison	Compote pomme, ananas
	<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 15 au 19 octobre 2018


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	Salade de quinoa	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiches	Taboulé
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	 <b>Filet de porc dijonnaise (#)</b>  <b>Rôti de volaille dijonnaise (uniquement pour les sans porc)</b> Carottes persillées	<b>Steak de colin, tomates cerises et épinards</b>  <b>Coquillettes</b>	<b>Coq au vin</b>   <b>Purée</b>	<b>Mijoté de poulet Yassa (oignons frits, olives, citron)</b>  <b>Riz</b> 	<b>Filet de poisson meunière</b>  <b>Pommes vapeur</b>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Suisse sucré	Mimolette	Brie	Yaourt aromatisé	Tome blanche
<b>DESSERT</b>	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	Semoule au lait	 Carré coco	Sablés des Flandres (biscuits)




 **Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est

 **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 22 au 26 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne (#)	Tomates vinaigrette	Carottes, maïs	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURE	 <i>Sauté de porc aux pruneaux (#)</i> <i>Pommes fondantes</i>	 <i>Poulet rôti</i> <i>Tortis</i>	<i>Quiche Lorraine (#)</i> <i>Frites au four</i>	<i>Rougail saucisse (#)</i> <i>Riz</i>	<i>Steak de merlu, sauce américaine</i> <i>Boulgour</i>
PRODUIT LAITIER	Suisse sucré	Yaourt pulvé	Emmental	Camembert	Yaourt sucré
DESSERT	Riz condensé	Biscuit moelleux nature	Fruit de saison	Muffin pépites de chocolat	Salade de fruits





 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est

 **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.