




















MENU

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	☀️ Salade des Champs*	Salade basque*	☀️ Rillettes, cornichons (#)	Salade de blé aux légumes	Cervelas (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Omelette, ketchup Coquillettes	 Steak hâché, sauce barbecue Petits pois	 Bœuf bourguignon Spaghettis	Jambonnette de volaille, Kébab Brocolis	Poisson pané Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Brie	Mimolette	Bûchette	Kiri	Petit suisse aromatisé
DESSERTS	Liégeois vanille	Yaourt pulpé	 Riz au lait	☀️ Fruit de saison	 Gâteau au yaourt
	☀️ 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	

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 piémontaise	Carottes râpées	Salade Tzatziki*	Salade de pâtes au pesto	Saucisson à l'ail (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Sauté de bœuf, sauce poivrade</i> <i>Frites au four</i>	<i>Saucisses de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc)</i> <i>Haricots blancs à la tomate</i>	<i>Chili con carné</i> <i>Riz</i>	 <i>Tarte romaine (tomate, thon, mozzarella)</i>  <i>Pennes Régate</i>	<i>Gratin de poisson à la dieppoise</i> <i>Beignets de brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Vache qui rit</i>	<i>Mini Babybel</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Suisse sucré</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Compote pomme, fraise	Génoise chocolat, fourrée vanille	Gaufrette Quadro
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de	 Plat sans porc  Fabrication maison	 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	Crêpe au fromage	Salade de riz aux	Sardines à la tomate	Salade berlinoise*(#)	Rillettes (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Rôti de porc au jus (#) Rôti de volaille au jus (uniquement les sans porc)	Steak de lieu à la bordelaise 	Croissant au jambon (#) Croissant au fromage (uniquement pour les sans porc)	Nuggets de volaille	Rôti de volaille à l'emmental 
PRODUIT LAITIÉ	Cantadou	Emmental	Suisse aromatisé	Camembert	Suisse sucré
DESSERTS	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Fromage blanc, confiture	 Fruit de saison	Gâteau aux pommes 
	 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 charcutière (#)		Friand au fromage	Rillettes (#)	Pâté de campagne (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Boulettes végétales au paprika</i>	 <i>Escalope de volaille chasseur</i>	<i>Pavé de saumon rôti au poivre</i>	<i>Gratin de chou-fleur au jambon (à servir avec des pommes vapeur)#</i> <i>Gratin de chou-fleur au jambon de volaille (pour les sans porc)</i>	<i>Poisson meunière</i>
	<i>Coquillettes</i>	<i>Frites au four</i>	<i>Riz</i>	<i>Pommes vapeur</i>	<i>Purée de potiron</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Bûchette</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Tome noire</i>	<i>Edam</i>	<i>Cantafrais</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	 Gâteau au chocolat	Beignet fourré framboise	Dany chocolat	Nappé caramel
	 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.