



















MENU

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Pamplemousse 	<i>Gaspacho concombres (inclus fourniture cabalet)</i> 	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Jambon braisé, sauce Diable (#) Jambon de dinde, sauce Diable  Lentilles	Fricassée de volaille chasseur  Haricots verts 	 Boulettes de bœuf Strogonoff  Pommes Roty 	Poisson pané Poêlée de légumes fromagère
PRODUIT LAITIER	Brie	 Saint Paulin		Babybel
DESSERTS	Compote de pommes 	Fruit de saison 	Gâteau au fromage blanc, zeste de citron "maison"	Dany chocolat

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

 **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 18 au 22 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<i>Radis, beurre</i> ☀️	Tomates vinaigrette ☀️	Salade du chef* ☀️	Saucisson à l'ail (#) Saucisson de dinde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Nuggets de volaille, ketchup</i> <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Rôti de bœuf froid mayonnaise</i> 🇫🇷 <i>Frites au four</i>	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Dos de colin florentine et tomates cerises</i> <i>Purée d'épinards</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Ovale des Princes</i>	<i>Fondu Président</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>
DESSERTS	☀️ Fruit de saison	Yaourt pulvé	<i>Far aux framboises "maison"</i> 🍷	Madeleine (biscuit)

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



🐷 **Plat sans porc**
🍷 **Fabrication maison**

★ **Nouveauté**
🇫🇷 **Viande bovine française**

AB **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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes, p'tits légumes	Betterave vinaigrette	Salade fraîcheur* 	 Melon
	REPAS "STOCK TAMPON"			
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Rôti de volaille, thym, citron	Raviolis (plat complet)	Saucisse de Toulouse (#) Saucisse de volaille 	Curry de poisson, p'tits légumes
	Haricots verts		Purée	Beignets de chou fleur
PRODUIT LAITIER	Edam	Camembert	Rondelé nature	Bûchette lait mélange
DESSERTS	 Fruit de saison	Compote de pommes	Gateau anniversaire 	Compote pomme banane
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé	 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 2 au 6 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Jus d'orange	Tomates vinaigrette 	Concombres vinaigrette 	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> 	<i>Saucisses knacks (#)</i>	Lasagnes (plat complet) 	Jambon de Paris (#)
	<i>Jeunes carottes</i>	<i>Saucisses de volaille</i>  <i>Pommes rissolées</i>		Jambon de dinde froid  Chips
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Babybel</i>	Saint Paulin	Compote gourde
DESSERTS	Sablés des Flandres (biscuits)	Mousse au chocolat	Beignet fourré pommes	Muffin pépites de chocolat "maison" 



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé



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.