














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées 	Concombres vinaigrette 	Pâté de campagne (#) Pate de volaille (sans porc) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes (plat complet) 	Mijoté de volaille basquaise  Haricots verts 	Rougail de saucisse (#)  Rougail de saucisse de volaille  Riz	Dos de colin, thym et citron Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Camembert	Carré frais 	Yaourt pulvé	Saint Paulin
DESSERTS	Compote de pommes	 Fruit de saison 	Madeleine (biscuit)	 Fruit de saison

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



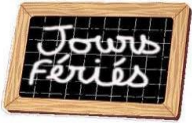



 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**

 **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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Bâtonnets de surimi, mayonnaise	Carottes râpées 	Melon (selon approvisionnement) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		<i>Poulet rôti Napolitaine</i>	<i>Cheeseburger, ketchup</i> 	<i>Poisson pané</i>
PRODUIT LAITIER		<i>Haricots beurre</i>	<i>Frites au four</i>	<i>Chou-fleur persillé</i>
DESSERTS		<i>Brie</i>	<i>Saint Morêt</i> 	<i>Suisse aromatisé</i>
		Nappé caramel	<i>Brownies au chocolat</i>	Fruit de saison 



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 28 mai au 1er juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres vinaigrette	Taboulé	Tomates vinaigrette	Salade César*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de porc froid mayonnaise (#)</i> <i>Rôti de dinde froide mayonnaise</i>	<i>Escalope de volaille tandoori</i> <i>Beignets de brocolis</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i>	<i>Beignets de calamars, ketchup</i> <i>Chou-fleur persillé</i>
	<i>Gratin de macaronis</i>			
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Emmental</i>	<i>Ovale des Princes</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Palet breton (biscuit)	Fruit de saison	<i>Gâteau anniversaire</i>	Cake aux framboises "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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Melon	 Salade du chef*	Gaspacho tomates (inclus fourniture gobelet) 	Cervelas (#) Ballotine de volaille 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> 	<i>Paupiette de veau sauce charcutière</i>	<i>Paëlla (plat complet) (#)</i> <i>Paëlla sans porc (plat complet)</i>	<i>Gratiné de poisson au fromage</i>
	<i>Petits pois, carottes</i>	<i>Frites</i>		<i>Purée de carottes</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i>	<i>Gouda</i>	<i>Suisse sucré</i>	<i>Chanteneige</i>
DESSERTS	Liégeois chocolat	Compote pomme, abricot	<i>Gâteau au yaourt "maison"</i> 	Fruit de saison 

 **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.