



MENU

Semaine du 5 au 9 mars 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	REPAS BIO Concombres (selon approvisionnement)	Salade piémontaise	Potage aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes (plat complet)	Emincé de volaille à l'orientale Semoule	Poulet rôti Chou fleur persillé	Poisson pané Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Camembert	Suisse sucré	Yaourt sucré
DESSERTS	Compote de pommes	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Cake saveur d'orange "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	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage	Velouté de tomates	Salade coleslaw* 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> 	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i> 	<i>Jambon braisé, sauce dijonnaise (#)</i>  <i>Jambon de volaille, sauce dijonnaise</i> 	<i>Gratin de poisson curcuma et haricots rouges</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Camembert</i>	<i>Kiri</i>
DESSERTS	Fruit de saison 	Brownies chocolat spéculos	Compote pomme, coing	Dany Vanille

 **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.

