








MENU

Semaine du 1 au 5 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œufs mayonnaise	Concombre vinaigrette	 Salade coleslaw	 Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de dinde à l'emmental</i>	<i>Saucisse Knack (#)</i> <i>Saucisse de volaille (pour les sans porc)</i>	<i>Kefta de boulettes de bœuf</i> 	<i>Poisson pané</i>
	<i>haricots verts</i>	<i>Frites au four</i>	 <i>Semoule</i>	<i>Beignets de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	 <i>Brie</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Cocktail de fruits	Mini roulé chocolat	 Banane	Gâteau au yaourt 

 **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 8 au 12 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette de cidre	 Carottes râpées au jus d'agrumes	Médaille de surimi, mayonnaise 	Potage au potiron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Poulet rôti, thym et citron</i>	<i>Nuggets de blé, ketchup</i>	<i>Mijoté de bœuf, pois chiches et carottes</i> 	<i>Steak de colin en crumble d'épices</i>
	<i>Pommes rissolées</i>	<i>Tortis</i>	<i>Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil</i>	<i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Saint Paulin</i>	<i>Bûchette lait mélange</i>	<i>Suisse sucré</i>	<i>Rondelé nature</i>
DESSERTS	Yaourt rigolo	 Fruit de saison	 Raisins	Compote pomme, ananas



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	Crêpes au fromage	 Carottes, céleri rémoulade	REPAS SENEGAL Concombres vinaigrette 	Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de porc dijonnaise</i>  <i>Rôti de volaille dijonnaise (uniquement pour les sans porc)</i> <i>Carottes persillées</i>	<i>Paupiette de veau Marengo</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Mijoté de poulet Yassa (oignons frits, olives, citron)</i>  <i>Riz</i>	<i>Filet de poisson meunière</i> <i>Gratin de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Suisse sucré</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Cantafras</i>	<i>Yaourt pulvé</i>
DESSERTS	 Pomme	Liégeois chocolat	Gâteau d'anniversaire	sablé des Flandres (biscuits)

 **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.

