














# MENU

Semaine du 11 au 15 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade piémontaise	Pamplemousse 	Betteraves vinaigrette 	<i>Sardines à la tomate</i>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Jambon braisé, sauce Diable (#)</i>	 <i>Assée de volaille chasseur</i> 	 <i>Boulettes de bœuf Stroganoff</i> 	<i>Poisson pané</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Brie</i>	 <i>Haricots verts</i>	<i>Pommes Roty</i>	<i>Poêlée de légumes</i>
DESSERTS	<i>Brie</i>	 <i>Saint Paulin</i>	 <i>Suisse sucré</i>	<i>Babybel</i>
	Compote de pommes	Fruit de saison  	Gâteau au fromage blanc, zeste de citron "maison" 	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 18 au 22 juin 2018

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

☀️ **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	Salade de pâtes, p'tits légumes	Betterave vinaigrette	<i>Salade fraîcheur*</i>	 Melon
	<b>REPAS "STOCK TAMPON"</b>			
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Rôti de volaille, thym, citron</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Raviolis (plat complet)</i>  	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i>  <i>Purée</i>	<i>Curry de poisson, p'tits légumes</i>  <i>Beignets de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Edam</i>	<i>Camembert</i>	<i>Rondelé nature</i>	<i>Bûchette lait mélange</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	Compote de pommes	<i>Entremets vanille "maison"</i>	Eclair au 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 2 au 6 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Jus d'orange	Tomates vinaigrette 	Concombre vinaigrette 	tomates cerise x6 
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Saucisses knacks (#)</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Lasagne (plat complet)</i> 	<i>jambon de paris</i> <i>Chips</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Babybel</i>	<i>saint paulin</i>	<i>compote gourde</i>
<b>DESSERTS</b>	Sablés des Flandres (biscuits)	Fruit de saison 	beignet fourré pomme	muffin pépite 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.