













	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Carottes rapées 	Concombres vinaigrette 	Pâté de campagne (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Lasagnes (plat complet) 	Mijoté de volaille basquaise  	Rougail de saucisse (#)	Dos de colin, thym et citron
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt sucré 	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 rapées 	Melon (selon approvisionnement) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		<i>Poulet rôti Napolitaine</i> <i>Haricots beurre</i>	 <i>Cheeseburger, ketchup</i>  <i>Frites</i>	<i>Gratin de poisson au curcuma, haricots</i> <i>Semoule</i>
PRODUIT LAITIER		<i>Brie</i>	<i>Saint Morêt</i> 	<i>Suisse aromatisé</i>
DESSERTS		Nappé caramel	Brownies au chocolat	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	 Melon	Salade César*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Rôti de porc froid mayonnaise (#)</i>	<i>Steak de colin à la bordelaise</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i> 	<i>Poulet rôti</i> 
	<i>Gratin de macaronis</i>	<i>Beignets de brocolis</i>		<i>Chou-fleur persillé</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Emmental</i>	<i>Ovale des Princes</i>	<i>Mimolette</i>
DESSERTS	Palet breton (biscuit) 	Fruit de saison	Mousse au chocolat	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	Œuf mayonnaise	Salade du chef*	<i>Gaspacho tomates</i>  <i>(inclus fourniture</i>	Cervelas (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i>  <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Paupiette de veau</i> <i>sauce charcutière</i> <i>Frites</i>	<i>Paëlla (plat complet)</i> <i>(#)</i>	<i>Gratiné de poisson au</i> <i>fromage</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</i> <i>"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.