












MENU

Semaine du 5 au 9 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	Crêpe au fromage	Concombre (selon approvisionnement) 	Salade deauvillaise *(#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Escalope de volaille, Vallée d'Auge	Rôti de porc, sauce Diable(#)  Rôti de volaille, sauce Diable  Haricots beurre	Hachis parmentier (plat complet) 	Poisson pané Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Bûchette	Petit suisse aromatisé	Yaourt aux fruits 
DESSERTS	Mousse au chocolat	 Pommes	Gâteau au yaourt "maison"	Gaufrette Quadro (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 coleslaw* 	Pâté de campagne (#)	Salade du chef *	 Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Saucisse de Toulouse</i> (#)  <i>Saucisse de volaille</i> <i>Purée de carottes</i> 	<i>Emincé de bœuf</i> <i>Thaï</i>  <i>Riz</i> 	<i>Fricassée de volaille</i> <i>chasseur</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Chou fleur béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Tome blanche</i> 	<i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Compote de pomme, banane	Beignet aux pommes	Dany vanille	Cake pépites de 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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	 Taboulé	Pâté de campagne (#)	Salade de riz au chorizo (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Paupiette de veau forestière</i>	<i>Rôti de dinde, sauce Amourette</i> 	<i>Gratin de pâtes au jambon (plat complet)</i>  <i>Gratin de pâtes au jambon de volaille (plat complet)</i> 	<i>Dos de colin, crème de curry</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fondue Président</i>	<i>Bûchette</i>	 <i>Brie</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	 Kiwi	Liégeois vanille	Compote pomme, poire	Gâteau aux pommes "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.

