






# MENU

Semaine du 2 au 6 octobre 2017









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	 carottes rapées	 crêpe au fromage	jus d'orange 1/2 pamplemousse	 tomates vinaigrette
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	<i>kefta de boulettes de bœuf</i>	<i>saucisse de toulouse</i>	<i>couscous (plat complet)</i>	<i>dos de colin sauce safranés</i>
	 <i>coquillettes</i>	 <i>saucisse de volaille</i>		<i>beignet de brocolis</i>
		 <i>haricots verts</i>		
<b>PRODUIT LAITIER</b>	le mouillotin	fromage blanc sucré	brie	petit suisse sucré
<b>DESSERTS</b>	cocktail de fruits	gaufrette quadro (biscuit)	 fruit de saison	 gâteau au yaourt
	 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé	 <b>Plat sans porc</b>	 <b>Nouveauté</b>	 <b>Produit Bio</b>
		 <b>Fabrication maison</b>	 <b>Viande bovine française</b>	


Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine du 9 au 13 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	betterave vinaigrette 	carottes rapées au jus d'agrumes 	salade de chou blanc sauce cocktail	salade césar
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	<i>poulet roti thym et citron</i>	<i>jambon grillé sel et sucre</i> <i>jambon de dinde sel et sucre</i> 	<i>emincé de bœuf thai</i> 	<i>risottos de blé ketchup</i> 
	<i>haricots beurre</i> 	<i>pommes roty</i>	<i>riz</i>	 <i>purée de potiron</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	yaourt sucré	le régal	camembert	rondelé nature
<b>DESSERTS</b>	le blondie aux fruit rouge	 fruit de saison	mousse au chocolat	compote pomme coing

 **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 16 au 20 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	crêpe au fromage	salade coleslaw 	saucisson à l'ail galantine de volaille	tomate vinaigrette
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	<i>paupiette de veau maerengo</i>  <i>petit pois carottes</i>	<i>roti de porc orloff</i>  <i>roti de volaille au fromage</i>  <i>lentilles</i>	<i>fricassée de volaille crème de bolet</i>   <i>haricots verts</i>	<i>filet de poisson meunière</i>  <i>macaronis</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	gouda	yaourt pulvé	ovale les princes	cantal frais
<b>DESSERTS</b>	 fruit de saison	sablé des Flandres (biscuits)	liégeois chocolat	génoise crème anglaise

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé

 **Plat sans porc**

 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**

 **Viande bovine française**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.