



MENU

Semaine du 4 au 8 septembre 2017
















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	concombre vinaigrette	Crêpe au fromage	melon	salade pâtes aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>médaille de saumon</i> <i>saucisse de toulouse</i> <i>saucisse de volaille</i> <i>macaronis</i>	<i>saucisse de toulouse</i> <i>saucisse de volaille</i> <i>Haricots verts</i>	<i>roti de bœuf froid</i> <i>purée</i>	<i>poisson pané</i> <i>chou fleur béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	<i>yaourt pulvé</i>	<i>brie</i>	<i>cantafras</i>	<i>yaourt sucré</i>
DESSERTS	sablé des Flandres	Fruit de saison	compote pomme banane	Gâteau au chocolat
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé	Plat sans porc Fabrication maison	Nouveauté Produit Bio	Viande bovine française

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



MENU

Semaine du 11 au 15 septembre 2017











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	salade piémontaise	 melon	salade fraîcheur 	 paté de campagne paté de volaille
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>roti de porc sauce charcutière</i>  <i>roti de volaille</i> <i>jeunes carottes</i>	<i>burger de veau sauce tomate</i> <i>Frites au four</i> 	<i>tajine de volaille</i>  <i>semoule</i>	<i>gratiné de poisson aux fromages</i> <i>coquillettes</i>
PRODUIT LAITIER	camembert	Fromage blanc sucré	yaourt sucré	vache qui rit
DESSERTS	 Fruit de saison	madeleine (biscuit)	 cake aux framboise	 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 27 septembre 2017














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE	 terave vinaigrette	 melon	tomates vinaigrette	salade du chef		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>cordon bleu</i> <i>haricots verts</i>	<i>omelette ketchup</i> <i>tortis</i>	<i>chili con carné</i> <i>riz</i>	<i>gratin de poisson à la dieppoise</i> <i>purée de carottes</i>		
PRODUIT LAITIER	ovale des princes	rondelé nature	yaourt sucré	brie		
DESSERTS	mousse au chocolat	compote de pomme	gâteau basque	 fruits de saison		
 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé	 Plat sans porc	 Nouveauté	 Produit Bio	 Fabrication maison	 Viande bovine française	

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



MENU

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 cervelas ballotine de volaille	 melon	 concombre vinaigrette	<i>taboulé</i>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>roti de dinde sauce chasseur</i> <i>petit pois carottes</i>	<i>emincé de porc à la lyonnaise</i> <i>emincé de volaille à la lyonnaise</i>  <i>frites au four</i>	<i>hachis parmentier (plat complet)</i>	<i>beignet de calamars ketchup</i>  <i>epinard béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	camembert	gouda	cantafrais	yaourt sucré
DESSERTS	 fruit de saison	compote pomme abricot	 fruit de saison	carré brownies
	 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.

