











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œufs mayonnaise	Concombres vinaigrette	 Salade coleslaw	 Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de dinde à l'emmental</i> <i>haricots verts</i>	<i>Steak haché</i> <i>Pâtes</i>	<i>Kefta de boulettes de bœuf</i>  <i>Semoule</i>	<i>Dos de colin, sauce safranée</i> <i>Beignets de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Cocktail de fruits	Mini roulé chocolat	Fruit de saison 	Gâteau au yaourt 

 **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 de cidre	 Carottes râpées au jus d'agrumes	 Salade de chou blanc, sauce cocktail	Potage au potiron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Poulet rôti, thym et citron</i>	<i>Steak haché</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Mijoté de bœuf, pois chiches et carottes</i>  <i>Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil</i>	<i>Steak de colin en crumble d'épices</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Saint Paulin</i>	<i>Bûchette lait mélange Suisse aromatisé</i>	<i>Suisse sucré</i>	<i>Riz</i>
DESSERTS	Yaourt rigolo	 Fruit de saison	 Cake chocolat et courgettes	Yaourt sucré Compote de pomme, ananas

 **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 15 au 19 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux légumes	 Carottes, céleri rémoulade	REPAS SENEGAL Salade d'ananas au thon	Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de volaille dijonnaise</i>  <i>(uniquement pour les sans porc)</i>	 <i>Paupiette de veau Marengo</i>	<i>Mijoté de poulet Yassa (oignons frits, olives, citron)</i>	<i>Filet de poisson meunière</i>
	 <i>Haricots blancs</i>	<i>Haricots verts</i>	 <i>Riz</i>	<i>Gratin de chou fleur</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Gouda</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Cantafras</i>	<i>Yaourt pulvé</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	Compote de pommes	 Carré coco	sablé des Flandres (biscuits)

 **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.

