












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<i>Céléri Rémoulade</i>  <i>Salade haricots verts jambon tomate</i>	<i>salade basque œuf mayonnaise</i>	<i>Rillettes cornichons</i>	<i>Salade verte croûtons</i> Carotte rapées	<i>Pâté de campagne</i>  <i>Concombre vinaigrette</i>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Steack haché sauce barbecue</i>   <i>Coquillettes</i>	<i>Sauté de porc sauce charcutière emincé de volaille sauce charcutière Haricots verts</i> 	<i>Cuisse de poulet sauce suprême</i>   <i>Spaghettis</i>	<i>Cassoulet (plat complet)</i> <i>Cassoulet à la volaille (plat complet)</i> 	<i>Poisson pané</i> <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>P"tit louis coque vache</i> <i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Mouillotin</i>	<i>Saint nectaire</i>	<i>Yaourt sucré</i> <i>Gouda</i>	<i>Tome blanche</i>
DESSERTS	<i>Madeleine</i>	<i>Novly vanille</i> <i>Ananas au sirop</i>	<i>Muffin pépites de chocolat</i> 	<i>Beignet chocolat</i>	<i>Fruits de saison</i>  <i>Semoule au lait "maison"</i> 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison











 **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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	<p><i>Betterave vinaigrette</i> </p> <p><i>salade piémontaise</i></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p><i>Champignons à la grecque</i></p>	<p><b>REPAS TERROIR</b></p> <p><i>Pâté de campagne</i></p>  <p><i>Salade Coleslaw</i></p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p><i>Saucisson à l'ail</i></p>
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	<p><i>Poulet roti</i> </p> <p><i>Petit pois</i></p>	<p><i>Saucisses knack</i></p> <p><i>saucisses de volaille</i> </p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Kiri</i></p>	<p><i>Cordon bleu</i> </p> <p><i>Pommes fondante</i></p> <p><i>Tome grise</i></p>	<p><i>Emincé de bœuf mironton</i> </p> <p><i>macaronis</i></p> <p><i>Cœur de neufchâtel</i> </p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p>	<p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Brocolis</i></p> <p><i>Saint paulin</i></p> <p><i>Yaourt sucré</i></p>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<p><i>Petit suisse aromatisé</i></p>				
<b>DESSERTS</b>	<p>Liégeois chocolat</p> <p>Compote pomme poire</p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Riz au lait "maison" </p>	<p>Flan pâtissier "maison" </p>	<p>Tarte normande</p>	<p>Donut"s au sucre</p>

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

 **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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 <i>céleri rémoulade</i> Carottes rapées	tomates vinaigrette <i>Salade de quinoa</i>	<i>Carottes râpées aux pommes</i>	<i>Salade verte</i> <i>Salade de haricots verts niçoise</i>	<i>Concombre vinaigrette</i> <i>Rillettes</i>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Roti de volaille sauce normande</i>  <i>Pomme vapeur</i>	<i>Paupiette de veau marengo</i> <i>Beignets de brocolis</i>	<i>Croissant au jambon</i> <i>Croissant au fromage</i>	<i>Cervelas obernois</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Tortis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Vache qui rit</i>	<i>yaourt pulvé</i>	<i>Pyrénées</i>	<i>Camembert</i>	<i>Petit suisse sucré</i> <i>Mimolette</i>
DESSERTS	Fruits de saison  Mousse au chocolat	Sablés des Flandres (biscuits) Pêche au sirop	Fruits de saison 	Compote pomme banane Fromage blanc sucré	Cake aux framboises "maison" 

 **Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



**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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade indienne  Salade charcutière	Saucisson à l'ail  Salade de pâtes au	Champignons à la grecque	Betterave vinaigrette   Pâté de foie	Carottes rapées  Salade de pomme de terre harengs
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé à la lyonnaise  Jambon volaille  Lentilles	Steak haché   Coquillettes	Steak haché de veau tex mex  Purée gratinée	Emincé de bœuf au paprika   Semoule	Dip an fish, ketchup  Pommes Roty
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Ovale les princes	bleu	Chanteneige Petit suisse sucré	Edam
DESSERTS	Compote de pomme Semoule condé abricot "maison" 	Crème dessert vanille  Fruits de saison 	Beignet fourré framboise	Génoise crème anglaise	Fruits de saison   Dany chocolat

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



**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.