




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade américaine (#) Œufs mayonnaise	Betteraves vinaigrette Bâtonnets de surimi, mayonnaise	Salade du chef*	Carottes râpées Salade pesto, curry, parmesan	Cervelas (#) Taboulé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i> <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Emincé de bœuf</i> <i>Stroganoff (paprika)</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Rôti de porc, sauce</i> <i>charcutière (#)</i> <i>Rôti de volaille, sauce</i> <i>charcutière</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Pommes rissolées</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Bûchette</i> <i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Chanteneige</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Pont l'Evêque</i>	<i>Saint Paulin</i> <i>Yaourt sucré</i>	<i>Mini Babybel</i> <i>Suisse aromatisé</i>
DESSERTS	Palet breton (biscuit)	Fruit de saison	Tarte alsacienne aux pommes	Galette des Rois	Compote pomme, poire

 **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
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, tomates et œuf Saucisson sec (#)	Carottes rapées Concombres vinaigrette	Tomate farcie au thon	Carotte, céleri rémoulade  Salade iceberg au bleu	Salade de pâtes au thon Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de volaille fromager</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Kefta de boulettes de bœuf</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Bœuf bourguignon</i>  <i>Riz</i>	<i>Emincé de porc à la lyonnaise (#)</i>  <i>Emincé de volaille à la lyonnaise</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Chou fleur béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Mimolette</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Camembert</i> <i>Petit suisse sucré</i>	<i>Bleu</i>	<i>Saint Nectaire</i> <i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Leerdammer mini</i> <i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Beignet fourré framboise	 Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote pomme, abricot	Mousse au 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.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail (#) Chou fleur vinaigrette 	Salade de blé au surimi Rillettes (#)	Ballotine de volaille (#)	REPAS MONTAGNARD Salade verte carottes rapées  	Chou rouge vinaigrette  Macédoine, miettes de thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Saucisse Knack (#)</i> <i>Macaronis</i>	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i>  <i>Purée de haricots verts</i>	<i>Cordon bleu</i>  <i>Spaghettis</i>	<i>Raclette (#) (plat complet)</i>  <i>Raclette jambon de volaille</i> 	<i>Dos de colin meunière</i> <i>Epinards à la crème</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Boursin</i> <i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Compote de pommes</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Tome grise</i> <i>Petit suisse sucré</i>
DESSERTS	Fruit de saison   Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de	Nappé caramel Pêche au sirop  Plat sans porc  Fabrication maison	Fruit de saison   Nouveauté  Viande bovine française	Biscuit de Savoie  Produit Bio	 Entremets chocolat 

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 de haricots verts, tomates et œuf Bâtonnets de surimi, mayonnaise	Salade piémontaise Carottes rapées	Saucissonnade (#)	Concombres (selon approvisionnement) Taboulé	Salade coleslaw  Ballotine de volaille (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon grillé, sauce tomate</i>  <i>Jambon de volaille, sauce tomate</i>  <i>Lentilles</i>	<i>Nuggets de bœuf, ketchup</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Croissant au jambon(#)</i> <i>Croissant à la volaille</i> 	<i>Blanquette de volaille aux p'tits légumes</i> 	<i>Tandoori dos de colin</i> <i>Semoule</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Vache qui rit</i> <i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Tome noire</i>	<i>Emmental</i> <i>Yaourt sucré</i>	<i>Mimolette</i> <i>Petit suisse sucré</i>
DESSERTS	Gateau aux fruits rouge	Liégeois chocolat	Salade de fruits	 Fruit de saison	Crêpe au sucre

 **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.