



# MENU

Semaine du 5 au 9 février 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLATS  
CHAUDS  
ET  
GARNITURES

Escalope de volaille,  
Vallée d'Auge



Rôti de porc, sauce  
Diable(#)



Omelette, ketchup

Hachis parmentier (plat  
complet)



Poisson pané

Petits pois, carottes

Rôti de volaille, sauce  
Diable



Macaronis

Beignets de brocolis

Pommes noisettes

PRODUIT  
LAITIER

Chanteneige

Saint Paulin

Emmental

Yaourt sucré

Petit suisse aromatisé

DESSERTS

Mousse au chocolat



Fruit de saison

Gâteau au yaourt  
"maison"

Gaufrette Quadro (biscuit)



Muffin framboise



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

Mardi gras/ Nouvel an chinois



chandeleur



Nouvel an chinois

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse de Toulouse (#)

Saucisse de volaille

Purée de carottes

Emincé de bœuf Thaï

Riz

Raclette (#) (plat compl

Raclette jambon de volaille

Fricassée de volaille chasseur

Poisson pané

Chou fleur béchamel

Frites au four

PRODUIT LAITIER

Carré de l'Est

Saint Paulin

Suisse sucré

Yaourt sucré

Rondelé nature

DESSERTS

Compote de pomme, banane

Beignet aux pommes

Fruit de saison

Fruit de saison

Cake pépites de 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.

