

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLATS
CHAUDS
ET
GARNITURES

Cordon bleu



*Emincé de bœuf
Stroganoff (paprika)*



Couscous (plat complet)

*Rôti de porc, sauce
charcutière (#)*



*Gratiné de poisson au
fromage*

*Rôti de volaille, sauce
charcutière
Haricots verts*



Pommes rissolées

Petits pois, carottes

Pommes vapeur

PRODUIT
LAITIER

Fromage blanc sucré

Chanteneige

Pont l'Evêque

Yaourt sucré

Mini Babybel

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

PLATS
CHAUDS
ET
GARNITURES

Rôti de volaille
fromager



Kefta de boulettes de
bœuf



Bœuf bourguignon



Nuggets de poulet,
ketchup



Poisson pané

Haricots verts

Frites au four

Riz

Coquillettes

Chou fleur béchamel

PRODUIT
LAITIER

Yaourt aromatisé

Petit suisse sucré

Bleu

Saint Nectaire

Leerdammer mini

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

REPAS MONTAGNARD



PLATS
CHAUDS
ET
GARNITURES

	<i>Saucisse Knack (#)</i>	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i>		<i>Cordon bleu</i>	<i>Raclette (#) (plat complet)</i>		<i>Dos de colin meunière</i>
	<i>Macaronis</i>	<i>Purée de haricots verts</i>			<i>Raclette jambon de volaille</i>		
				<i>Spaghettis</i>			<i>Epinards à la crème</i>

PRODUIT
LAITIER

<i>Boursin</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Tome grise</i>
----------------	---------------------	---------------------	-------------------------	-------------------

DESSERTS

<i>Fruit de saison</i>	<i>Nappé caramel</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Biscuit de Savoie</i>	<i>Liégeois vanille</i>
------------------------	----------------------	------------------------	--------------------------	-------------------------

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

PLATS
CHAUDS
ET
GARNITURES

Jambon grillé, sauce
tomate



Nuggets de bœuf,
ketchup



Croissant au jambon(#)

Blanquette de volaille
aux p'tits légumes



Tandoori dos de colin

Jambon de volaille,
sauce tomate
Lentilles



Haricots verts

Croissant à la volaille



Salade verte

Frites au four

Semoule

PRODUIT
LAITIER

Yaourt aromatisé

Vache qui rit

Tome noire

Emmental

Petit suisse sucré

DESSERTS


Gateaux 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.