



# MENU

Semaine du 19 au 23 mars 2018

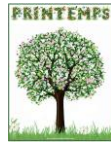
## Le Printemps

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



PLATS  
CHAUDS  
ET  
GARNITURES

Rôti de porc à  
l'emmental (#)



Boulettes de boeuf,  
sauce tomate basilic

Couscous (plat complet)  
(merguez, poulet)

Beignets de calamars,  
Ketchup

Rôti de dinde à  
l'emmental



Macaronis

Riz aux p'tits légumes

Purée Crécy (carottes)



PRODUIT  
LAITIER

Edam

Rondelé nature

Bûchette

Velouté Fruix

DESSERTS

Compote pomme,  
framboise

Blondie aux fruits  
rouges

Fruit de saison 

Petit moelleux chocolat



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



**Plat sans porc**



**Fabrication maison**



**Produit Bio**

**Viande bovine française**



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



PLATS  
CHAUDS  
ET  
GARNITURES

*Emincé de volaille à l'espagnole (chorizo, julienne de légumes)*



*Saucisse de Toulouse (#)*



*Rôti de bœuf froid, mayonnaise*



*Haricots verts*

*Saucisse de volaille  
Lentilles*



*Pommes noisettes*

*Gratiné de poisson au Chou fleur persillé*

PRODUIT  
LAITIER

*Gouda*

*Chanteneige*

*Emmental*

DESSERTS

*Nappé caramel*

*compote pomme  
banane*

*Suisse sucré*  
*Poisson de Pâques  
(poisson feuilleté  
chocolat)*

*Gâteau aux pommes*



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



**Plat sans porc**



**Fabrication maison**





**Produit Bio**

**Viande bovine française**


Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



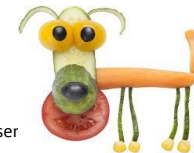
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>			<b>MENU VEGETARIEN</b>	
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>		<i>Filet de poisson meunière, citron</i>	 <i>Nuggets de blé, ketchup</i>	<i>Daube de bœuf provençale</i> 
<b>PRODUIT LAITIER</b>		<i>Cantafrais</i>	<i>Mini Babybel Le bon Végétal</i>	<i>Yaourt sucré</i>
<b>DESSERTS</b>		<i>Compote de pommes</i>	 <i>Fruit de saison</i>	<i>Gâteau au chocolat</i> 

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

 **Plat sans porc**  
 **Fabrication maison**

 **Produit Bio**  
 **Viande bovine française**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent





# MENU

Semaine du 9 au 13 avril 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

PLATS  
CHAUDS  
ET  
GARNITURES

*Rôti de dinde, sauce  
chasseur*



*Hâché de veau  
forestière*

*Hachis parmentier (plat  
complet)*



*Fricassée de volaille et  
p'tits légumes  
Epinards à la crème*



*Frites au four*

*Haricots verts*

PRODUIT  
LAITIER

*Camembert*

*Yaourt pulvé*

*Bûchette lait mélange*

*Pik et Croq*

DESSERTS

Liégeois chocolat

Palet breton (biscuit)

Fruit de saison 

Biscuit de Savoie, crème  
anglaise



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



**Plat sans porc**



**Fabrication maison**



**Produit Bio**

**Viande bovine française**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imp