

Le Printemps

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS
D'ŒUVRE

Salade de blé aux légumes

Carottes, mozzarella 

Concombres (selon approvisionnement)
Bâtonnets de surimi,
mayonnaise

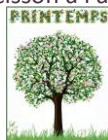
Salade du chef*

Œuf mayonnaise

Saucisson à l'ail (#)

Mousse de canard

Carottes rapées 



PLATS
CHAUDS
ET
GARNITURES

Rôti de porc à l'emmental (#)

Boulettes de boeuf, sauce tomate basilic

Poulet rôti, crumble d'...

Couscous (plat complet) (merguez, poulet)

Beignets de calamars, Ketchup

Rôti de dinde à l'emmental

Macaronis

Riz aux p'tits légumes

Pommes vapeur

Purée Crécy (carottes)

PRODUIT
LAITIER

Edam Suisse aromatisé

Rondelé nature Yaourt sucré

Brie

Bûchette Yaourt aromatisé

Cœur de Neufchâtel Velouté Fruix

DESSERTS

Compote pomme, framboise

Blondie aux fruits rouges


Beignet fourré aux pommes

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**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**



 **Produit Bio**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cervelas (#) Salade basque	Betteraves vinaigrette Salami (#)	Salade coleslaw*	Œuf Arlequin Carottes rapées	Salade piémontaise Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Emincé de volaille à l'espagnole (chorizo, julienne de légumes)</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Lentilles</i>	<i>Tomate farcie, sauce tomate (#)</i> <i>riz</i>	<i>Steak haché sauce barbecue</i> <i>Pommes noisettes</i>	<i>Gratiné de poisson au Chou fleur persillé</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Gouda</i> <i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Chanteneige</i> <i>Yaourt sucré</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Camembert</i> <i>Suisse sucré</i>	<i>Emmental</i> <i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Nappé caramel	compote pomme banane	Eclair au chocolat	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**

 **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		Sardines à l'huile ☀️ Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette ☀️	MENU VEGETARIEN Salade Inca (maïs, tomate, radis) ☀️ Tomates vinaigrette	Pâté de campagne (#) Salade des champs*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Joyeuses Pâques</i>	<i>Filet de poisson meunière, citron</i> <i>Pommes fondantes</i>	<i>Lasagnes à la bolognaise (plat complet)</i> 	<i>Nuggets de blé, ketchup</i> Le bon Végétal <i>Purée de potiron</i>	<i>Daube de bœuf provençale</i> <i>Tortis</i>
PRODUIT LAITIER		<i>Cantafras Suisse aromatisé</i>	<i>Saint Nectaire</i>	<i>Mini Babybel Yaourt aromatisé</i>	<i>Carré de l'Est Yaourt sucré</i>
DESSERTS		Compote de pommes	Crème dessert chocolat	☀️ Fruit de saison	Gâteau 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	 Radis, beurre Œuf mayonnaise	Taboulé Cervelas (#)	Macédoine mayonnaise	Salade César* Salade de pâtes au	Tomates vinaigrette Salade Mancelle* (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de dinde, sauce chasseur</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Hâché de veau forestière</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Carré de merlu, senteur de vanille</i> <i>Salade verte</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i> 	<i>Fricassée de volaille et p'tits légumes</i>  <i>Epinards à la crème</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i> <i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>Pyrénées</i> <i>Yaourt pulpé</i>	<i>Brie</i>	<i>Bûchette lait mélange</i> <i>Yaourt sucré</i>	<i>Pik et Croq</i> <i>Suisse sucré</i>
DESSERTS	Liégeois chocolat	Palet breton (biscuit)	Compote pomme, abricot	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	 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.