



# MENU

Semaine du 14 au 18 mai 2018


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

PLATS  
CHAUDS  
ET  
GARNITURES

*Lasagnes (plat complet)* 

*Mijoté de volaille basquaise* 

*Pissaladière thon, mozzarella*

*Poisson pané*

*Frites au four*

*Purée de brocolis*

*Courgettes provençales*

PRODUIT  
LAITIER

Camembert

*Cantafras*

*Yaourt pulpé*

*Saint Paulin*

Suisse sucré

*Yaourt sucré*

*Bûchette lait mélange*

*Yaourt sucré*

DESSERTS

Compote de pommes

Génoise au chocolat,  
crème anglaise

Madeleine (biscuit)



Fruit de saison



**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

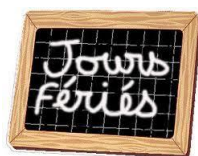
JEUDI

VENDREDI

PLATS  
CHAUDS  
ET  
GARNITURES

PRODUIT  
LAITIER

DESSERTS



Poulet rôti Napolitain 

Haricots beurre

Brie  
Suisse sucré

Compote pomme,  
framboise



Colombo de porc  
Madras (#)

Frites au four

Saint Morêt  
Yaourt sucré


Compote pomme abricot

Poisson pané

Chou-fleur persillé

St Paulin  
Suisse aromatisé

 Fruit de saison

 **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

**PLATS  
CHAUDS  
ET  
GARNITURES**

*Rôti de porc froid  
mayonnaise (#)*



*Rôti de dinde froid  
mayonnaise*



*Escalope de volaille  
tandoori*



*Hachis parmentier (plat  
complet)*

*Beignets de calamars,  
ketchup*

*Beignets de brocolis*

*Chou-fleur persillé*

*Gratin de macaronis*

**PRODUIT  
LAITIER**

*Fromage blanc sucré  
Vache qui rit*

*Emmental  
Suisse sucré*

*Ovale des Princes  
Suisse aromatisé*

*Mimolette  
Yaourt sucré*

**DESSERTS**

*Palet breton (biscuit)*



Fruit de saison

*Mousse au chocolat*

Cake aux framboises  
"maison"



**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'impose





# MENU

Semaine du 4 au 8 juin 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

PLATS  
CHAUDS  
ET  
GARNITURES



*Cordon bleu*

*Cheeseburger ketchup*

*Paëlla (plat complet) (#)*

*Gratiné de poisson au  
fromage*

*Petits pois, carottes*

*Paëlla sans porc (plat  
complet)*

*Purée de carottes*

*Frites au four*

PRODUIT  
LAITIER

*Suisse sucré  
Camembert*

*Gouda  
Yaourt aromatisé*

*Suisse sucré  
Cœur de Neufchâtel*

*Chanteneige  
Yaourt sucré*

DESSERTS

Liégeois chocolat

Brownie au chocolat

*Glaces* 



Fruit de saison



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.