







| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|--|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Salade basque* Betteraves vinaigrette | Cake aux p'tits légumes "maison", mayonnaise Carottes rapées | Salade piémontaise |  Combres vinaigrette Tomates vinaigrette | <i>Pâté de campagne (#)</i> <i>Pâté de volaille (sans porc)</i> Carottes rapées |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | <i>Lasagnes (plat complet)</i>  | <i>Mijoté de volaille basquaise</i>  <i>Frites au four</i> | <i>Croissant au jambon (#)</i> <i>Croissant au jambon de dinde</i> <i>Salade verte</i> | <i>Rougail de saucisse (#)</i> <i>Rougail de saucisse de volaille</i> <i>Riz</i> | <i>Poisson pané</i> <i>Purée de brocolis</i> |
| PRODUIT LAITIER | Camembert Suisse sucré | <i>Cantafras</i> <i>Yaourt sucré</i> | <i>Tome grise</i> | <i>Yaourt pulpé</i> <i>Bûchette lait mélange</i> | <i>Saint Paulin</i> <i>Yaourt sucré</i> |
| DESSERTS | Compote de pommes | Génoise au chocolat, crème anglaise | Mousse au chocolat | Madeleine (biscuit) |  Fruit de saison |

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




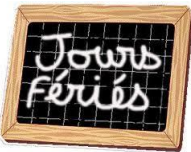




 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**


 **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 | | |  Tomates vinaigrette | Carottes râpées  | Melon (selon approvisionnement)  |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES |  | Bâtonnets de surimi, mayonnaise Œuf mayonnaise | | Salade de riz  | Œufs mayonnaise |
| PRODUIT LAITIER | | <i>Poulet rôti Napolitain</i>  | <i>Saucisses Knack (#)</i> <i>Saucisses de volaille</i> <i>Petits pois, carottes</i> | <i>Colombo de porc Madras (#)</i> Frites au four | <i>Poisson pané</i> <i>Chou-fleur persillé</i> |
| DESSERTS | | <i>Brie Suisse sucré</i> | <i>Saint Nectaire</i> | Saint Morêt  Yaourt sucré | <i>St Paulin Suisse aromatisé</i> |
| | | Compote pomme, framboise | Beignet fourré pomme | Compote pomme abricot |  Fruit de saison |

 **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 | Salade charcutière (#) Concombres vinaigrette | Pâté de foie (#) Taboulé |  Carottes , mozzarella | Salade de pâtes strasbourgeoises (#) Melon | Salade César* Macédoine mayonnaise |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Rôti de porc froid mayonnaise (#)  Rôti de dinde froid mayonnaise  Gratin de macaronis | Escalope de volaille tandoori  Beignets de brocolis | Couscous (plat complet) | Hachis parmentier (plat complet) | Beignets de calamars, ketchup Chou-fleur persillé |
| PRODUIT LAITIER | Fromage blanc sucré Vache qui rit | Emmental Suisse sucré | Camembert | Ovale des Princes Suisse aromatisé | Mimolette Yaourt sucré |
| DESSERTS | Palet breton (biscuit)  Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de |  Fruit de saison  Plat sans porc  Fabrication maison |  mini minis petites chocolats "maison"  Nouveauté  Viande bovine française | Mousse au chocolat  Produit Bio | Cake aux framboises "maison"  |

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 | Melon Salade de pommes de terre, tomate et œuf dur | Salade du chef* Rillettes (#) | Panier de tomate, macédoine | Gaspacho tomates (inclus fourniture gobelet) Œufs mayonnaise | Cervelas (#) Radis, beurre |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | <i>Cordon bleu</i> <i>Petits pois, carottes</i> | <i>Cheeseburger ketchup</i> <i>Frites au four</i> | <i>Jambon de Paris (#)</i> <i>Jambon de volaille</i> <i>Spaghettis</i> | <i>Paëlla (plat complet) (#)</i> <i>Paëlla sans porc (plat complet)</i> | <i>Gratiné de poisson au fromage</i> <i>Purée de carottes</i> |
| PRODUIT LAITIER | <i>Suisse sucré</i> <i>Camembert</i> | <i>Gouda</i> <i>Yaourt aromatisé</i> | <i>Bleu</i> | <i>Suisse sucré</i> <i>Cœur de Neufchâtel</i> | <i>Chanteneige</i> <i>Yaourt sucré</i> |
| DESSERTS | Liégeois chocolat | Brownie chocolat | Tarte alsacienne | <i>Glaces</i> | Fruit de saison |

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.