










MENU

Semaine du 30 septembre au 4 octobre
2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé au surimi	Salade du chef*	Salade coleslaw	 Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Saucisse Knack (#)</i> <i>Saucisses de volaille (pour les sans porc)</i>  <i>Lentilles</i>	 <i>Poulet rôti</i> <i>Beignets de brocolis</i> <i>Tortis</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i>	<i>Curry de poisson</i> <i>Poisson pané</i> <i>Semoule</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Carré de l'Est</i> <i>Suisse aromatisé</i>	<i>Pyrénées</i> <i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Brie</i> <i>Yaourt sucré</i>	<i>Vache qui rit</i> <i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Cocktail de fruits	Gaufrette Plumeti	 Fruit de saison	Eclair à la vanille

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé







 **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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade basque*	 Taboulé	Salade de haricots verts, emmental, noix	Salade César*
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Aiguillette de poulet, Napolitaine</i>	<i>Steak haché</i>	 <i>Risotto de céleri et saucisse (#) (plat complet)</i> <i>Risotto de céleri et saucisse de volaille (plat complet)</i>	<i>Steak de colin en crumble d'épices</i>
	<i>Mini penne</i>	<i>Petits pois</i> <i>Pommes vapeur</i>		<i>Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil</i> <i>Brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Saint Paulin</i> <i>Yaourt sucré</i>	<i>Bûchette lait mélange</i> <i>Suisse aromatisé</i>	 <i>Camembert</i>	<i>Rondelé nature</i> <i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	Salade de fruits	Fruit de saison	 <i>Cake chocolat et courgettes</i>	 <i>Compote pomme</i>

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé



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


 **Nouveau**
 **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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 terraves vinaigrette	Salade de quinoa Œufs mayonnaise	Salade verte, mimolette	Tomates vinaigrette Bouquets, mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Rôti de porc au jus (#)</i> <i>Rôti de volaille au jus (uniquement pour les sans porc)</i> <i>Carottes persillées</i>	<i>Steak de colin, tomates cerises et épinards</i> <i>Purée de haricots verts</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Poisson pané</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Gouda Suisse sucré</i>	 Yaourt sucré	<i>Cantafrais Yaourt aromatisé</i>	<i>Tome blanche Yaourt pulpé</i>
DESSERTS	Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Palet breton (biscuit)

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé

 **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.





MENU

Semaine du 21 au 25 octobre 2019

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI


HORS
D'ŒUVRE


PLATS CHAUDS
ET
GARNITURES

PRODUIT
LAITIER

DESSERTS

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat
est composé

 **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.