



Semaine du 09 au 13 Mai 2016



LUNDI

MARDI

JEUDI REPAS BIO

VENDREDI


 Hors d'oeuvre

 Le Plat

 La Garniture

 Le Produit laitier

 Le Dessert


 Jus d'oranges

Jambonnette de volaille, épices
kébab

Frites

Camembert


Yaourt velouté aux fruits

 Carottes râpées

Parmentier de poisson (plat
complet)

Fromage blanc sucré

Sablé des Flandres

 Concombres vinaigrette

Sauté de volaille à la lyonnaise

Purée

Yaourt aromatisé


Compote

Crêpe au fromage

Rôti de bœuf froid, mayonnaise

Riz

Rondelé

 Gâteau au chocolat



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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

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



Semaine du 16 au 20 Mai 2016




LUNDI

MARDI

JEUDI
REPAS BIO

VENDREDI


-  Hors d'oeuvre
-  Le Plat
-  La Garniture
-  Le Produit laitier
- Le Dessert

 Radis, beurre

Lasagnes (plat complet)

Bûchette


Beignet fourré framboise


 Carottes râpées

Saucisses de volaille

Lentilles

Edam

 Fruit de saison

 Tomate vinaigrette

Dos de colin, crème de curry

Semoule

Suisse sucré

Tarte Normande



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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



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