

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

 Macédoine mayonnaise

 Pamplemousse

Jambonnette de volaille, épices
kébab

Frites

Camembert

Pyrénées

Yaourt velouté aux fruits

 Carottes râpées

Pâté de campagne local

Parmentier de poisson (plat
complet)

Fromage blanc sucré

Suisse sucré

Sablé des Flandres

 Concombres vinaigrette

Sauté de volaille à la lyonnaise

Purée

Yaourt aromatisé

Compote

Crêpe au fromage

Haché de cabillaud à l'oseille

Riz

Rondelé

Emmental

 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

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

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

PENTECÔTE

Salade de pommes de terre,
cervelas



Radis, beurre

Lasagnes (plat complet)

Bûchette

Bleu

Beignet fourré framboise



Carottes râpées

Saucisses de volaille

Lentilles

Edam



Banane



Tomate vinaigrette

Terrine de poisson, mayonnaise

Dos de colin, crème de curry

Brocolis

Suisse sucré

Suisse aromatisé

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

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

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