

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	 <b>REPAS BIO</b> concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage	 melon	salade pâtes aux légumes
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	 <i>médaille de volaille napolitaine</i>  	<i>saucisse de toulouse</i> 	<i>lasagnes (plat complet)</i>	<i>poisson pané</i>
	 <i>macaronis</i>	<i>saucisse de volaille</i>  <i>Haricots verts</i>		<i>chou fleur béchamel</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	 <i>Saint paulin</i>	<i>brie</i>	<i>cantafrais</i>	<i>yaourt sucré</i>
<b>DESSERTS</b>	 crème dessert chocolat	 abricots	compote pomme hanane	 Gâteau au chocolat
	 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé	 <b>Plat sans porc</b>  <b>Fabrication maison</b>	 <b>Nouveauté</b>  <b>Produit Bio</b>	 <b>Viande bovine française</b>

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

# MENU

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

**HORS D'ŒUVRE**

**PLATS CHAUDS  
 ET  
 GARNITURES**

**PRODUIT  
 LAITIER**

**DESSERTS**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	salade piémontaise	 melon	salade fraîcheur 	<b>REPAS BIO</b>
<b>PLATS CHAUDS              ET              GARNITURES</b>	<i>roti de porc sauce                  charcutière</i> <i>roti de volaille</i> <i>jeunes carottes</i>	<i>burger de veau sauce                  tomate</i>  <i>Frites au four</i>	<i>tajine de volaille</i>  <i>semoule</i>	<i>boulette de bœuf                  stroganoff</i>  <i>coquillettes</i>
<b>PRODUIT              LAITIER</b>	camembert	Fromage blanc sucré	yaourt sucré	 yaourt aromatisé
<b>DESSERTS</b>	Fruit de saison	madeleine (biscuit)	 cake aux framboise	 banane 

 **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 18 au 27 septembre 2017

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET  
GARNITURES

PRODUIT  
LAITIER

DESSERTS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes rapées 	 melon	batonnet de surimi mayonnaise	<b>REPAS BIO</b> tomates vinaigrette 
	<i>cordon bleu</i>	<i>steak de colin à la bordelaise</i>	<i>chili con carné</i> 	<i>blanquette de volaille aux ptit légumes</i> 
	<i>haricots verts</i>	<i>tortis</i>	<i>riz</i>	<i>purée de carottes</i> 
	ovale des princes	rondelé nature	yaourt sucré	 brie
	mousse au chocolat	compote de pomme	gateau basque	 Poire 

 **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
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	 cervelas	 melon	<b>repas bio</b>  concombre vinaigrette 	<i>taboulé</i>
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	<i>roti de dinde sauce chasseur</i> 	<i>emincé de porc a la lyonnaise</i>  <i>emincé de volaille à la lyonnaise</i> 	<i>hachis parmentier (plat complet)</i>  	<i>beignet de calamars ketchup</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	camembert	gouda	buchette de chevre 	yaourt sucré
<b>DESSERTS</b>	 Raisin	compote pomme abricot	 Prune 	 <i>Haricots verts</i> carré brownies
	 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé	 <b>Plat sans porc</b>  <b>Fabrication maison</b>	 <b>Nouveauté</b>  <b>Viande bovine française</b>	 <b>Produit Bio</b>

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