



















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 REPAS BIO concombre vinaigrette 	Crêpe au fromage	 melon	salade pâtes aux légumes rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<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>chou fleur béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	 <i>Saint paulin</i>	<i>brie</i>	<i>petit suisse sucré cantafrais</i>	<i>yaourt sucré mimolette</i>
DESSERTS	 crème dessert chocolat	 abricots	compote pomme hanane	 Gâteau au chocolat
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé	 Plat sans porc  Fabrication maison	 Nouveauté  Produit Bio	 Viande bovine française















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


HORS D'ŒUVRE



**PLATS CHAUDS
 ET
 GARNITURES**



**PRODUIT
 LAITIER**

DESSERTS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	salade piémontaise	 melon	salade fraîcheur 	REPAS BIO
				 carottes rapées
				 
	<i>roti de porc sauce charcutière</i> 	<i>burger de veau sauce tomate</i> 	<i>tajine de volaille</i> 	<i>boulette de bœuf stroganoff</i>
	<i>roti de volaille</i> 			 <i>coquillettes</i>
	<i>jeunes carottes</i>	<i>Frites au four</i>	<i>semoule</i>	
	camembert	Fromage blanc sucré	edam	 yaourt aromatisé
	Petit suisse sucré	emmental	yaourt sucré	
	Fruit de saison	madeleine (biscuit)	cocktail de fruit	 banane 
			 cake aux framboise	

 **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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	carottes rapées  salade basque	 melon	batonnet de surimi mayonnaise	REPAS BIO tomates vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>cordon bleu</i> <i>haricots verts</i>	<i>steak de colin à la bordelaise</i> <i>tortis</i>	<i>chili con carné</i>  <i>riz</i>	<i>blanquette de volaille aux ptit légumes</i>  <i>purée de carottes</i> 
PRODUIT LAITIER	ovale des princes Petit suisse sucré	rondelé nature yaourt aromatisé	buchette lait melange yaourt sucré	 brie
DESSERTS	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
HORS D'ŒUVRE	 cervelas  pamplemousse	 melon	repas bio  concombre  vinaigrette 	<i>taboulé</i> <i>œuf mayonnaise</i>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>roti de dinde sauce chasseur</i>  <i>petit pois carottes</i>	<i>emincé de porc à la lyonnaise</i>  <i>emincé de volaille à la lyonnaise</i>  <i>frites au four</i>	<i>hachis parmentier (plat complet)</i>  	<i>beignet de calamars ketchup</i>  <i>Haricots verts</i>
PRODUIT LAITIER	camembert yaourt aromatisé	gouda Petit suisse aromatisé	buchette de chevre 	yaourt sucré saint paulin
DESSERTS	 Raisin	compote pomme abricot	 Prune 	carré brownies
	 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.