

MENU



	MERCREDI 16 mai 2018	MERCREDI 23 mai 2018	MERCREDI 30 mai 2018	MERCREDI 6 juin 2018
HORS D'ŒUVRE	Chou fleur sauce gribiche	Salade de pâtes aux légumes	Salade mexicaine*	Panier de tomate, macédoine
PLAT CHAUD ET GARNITUR	<i>Croissant au jambon de dinde</i> <i>Salade verte</i>	<i>Saucisses de volaille</i> <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Steak hâché de veau, sauce tomate</i> <i>Poêlée de céleri</i>	<i>Jambon de volaille</i> <i>Epinards à la crème</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Saint Nectaire</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Bleu</i>
DESSERT	Poire, crème anglaise	Fromage blanc, coulis de fruits rouges	Muffin pépites chocolat "maison"	Gateau anniversaire
GOUTER	<i>petit ecoliers</i> <i>banane</i> <i>verre de lait</i>	<i>1/4 baguette</i> <i>20g confiture</i> <i>verre de lait</i>	<i>biscuit beurre</i> <i>banane</i> <i>verre de lait</i>	<i>moelleux fraise</i> <i>verre jus de pomme</i> <i>yaourt sucré</i>
	MERCREDI 13 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	MERCREDI 27 juin 2018	MERCREDI 4 juillet 2018
HORS D'ŒUVRE	Salade César*	Melon	Salade de lentilles	Pastèque
PLAT CHAUD ET	<i>Nuggets de poisson</i> <i>Riz</i>	<i>Quiche Lorraine "maison" (#)</i> <i>Salade verte</i>	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i> <i>Pommes noisettes</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Yaourt pulpé</i>	<i>Edam</i>	<i>Cœur de Neufchâtel</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERT	Sablé des Flandres (biscuits)	Génoise Tropicane	Flan pâtissier "maison"	Gateau anniversaire
GOUTER	<i>Moelleux nature</i> <i>compote cassis</i> <i>verre de lait</i>	<i>1/4 baguette</i> <i>banane</i> <i>20g miel</i>	<i>croissant</i> <i>compote ananas</i> <i>verre de lait</i>	<i>biscuit palmiers</i> <i>pomme</i> <i>yaourt sucré</i>
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de	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.