














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade fraîcheur  (concombres, pastèque)	Pâté de foie (#)		Crevettes décortiquées sauce Aurore
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Escalope de volaille, sauce napolitaine</i> 	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i>	<i>Steak hâché de veau, sauce forestière</i>		<i>Poisson pané</i>
	<i>Coquille</i>	<i>Purée</i>	<i>Haricots verts</i>		<i>Purée d'épinards</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>		<i>Suisse sucré</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	Muffin framboise "maison" 		Salade de fruits
GOUTER	<i>barre bretonne</i>	<i>moelleux citron</i>	<i>1/4 baguette</i>	<i>muffin pépite de chocolat</i>	<i>donut au sucre</i>
	<i>compote</i>	<i>yaourt sucré</i>	<i>20g chocolat noir</i>	<i>briquette jus d'orange</i>	<i>yaourt pulvé</i>
	<i>verre de lait</i>	<i>verre jus d'orange</i>	<i>pomme</i>		<i>verre jus d'orange</i>
	 Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	 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 13 au 17 aout 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œufs mayonnaise	Salade de lentille charcutière (#)		 Melon	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Paupiette de veau, sauce charcutière</i>	<i>Poulet roti</i> 		<i>Steak hâché, sauce barbecue</i> 	
	<i>Petits pois carotte</i>	<i>Pommes rissolées</i>		<i>Pâtes</i>	
PRODUIT LAITIER	<i>Brie</i>	<i>Yaourt sucré</i>		<i>Emmental</i>	
DESSERTS	Compote de pommes	 Fruit de saison		Gâteau au chocolat "maison" 	
GOUTER	<i>brioche</i> <i>yaourt sucré</i> <i>verre jus d'orange</i>	<i>pain au chocolat</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>verre jus d'orange</i>		<i>barre bretonne</i> <i>pomme</i> <i>verre de lait</i>	<i>gauffre</i> <i>briquette jus d'orange</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.

MENU

Semaine du 20 au 24 aout 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade piémontaise		Salade de riz, sauce cocktail	 Pastèque	Concombres vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Boulettes de bœuf, sauce tomate</i>  <i>Haricots verts</i>		<i>Jambon de Paris (#)</i> <i>Gratin de macaronis à l'emmental</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i> 	<i>Poisson pané, ketchup</i> <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Babybel</i>		<i>Suisse sucré</i>	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	 Fruit de saison		 Génoise tropézienne "maison"	Compote de pomme framboise	Cake aux pépites de chocolat "maison" 
GOUTR	<i>pain au lait</i> <i>20g chocolat noir</i> <i>verre jus d'orange</i>	<i>donut au sucre</i> <i>briquette jus d'orange</i>	<i>biscuit bn chocolat</i> <i>compote</i> <i>verre de lait</i>	<i>moelleux citron</i> <i>fruit de saison</i> <i>verre de lait</i>	<i>beignet fourré chocolat</i> <i>petit suisse sucré</i> <i>verre jus d'orange</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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade basque*	Concombres, fromage blanc 	Salade de quinoa à la menthe	 Melon	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>steak haché de veau, sauce charcutière</i>	<i>Saucisses Knack (#)</i>	<i>Bœuf bourguignon</i> 	<i>Aiguillette de poulet, sauce chasseur</i> 	
PRODUIT LAITIER	<i>Coquillettes</i>	<i>Lentilles</i>	<i>Riz</i>	<i>Pommes noisettes</i>	
DESSERTS	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Buchette lait de mélange</i>	
GOUTER	<i>Petit moelleux nature (Lu)</i>	 <i>Fruit de saison</i>	<i>Muffin pépites de chocolat "maison"</i> 	<i>Gateau anniversaire</i> 	
	<i>tranche brioche</i> <i>20g pate a tartiner</i> <i>verre jus d'orange</i>	<i>pain au chocolat</i> <i>yaourt sucré</i> <i>verre jus d'orange</i>	<i>biscuit bn chocolat</i> <i>compote</i> <i>verre de lait</i>	<i>biscuit fourré fraise</i> <i>Petit suisse sucré</i> <i>verre jus d'orange</i>	<i>pain au lait</i> <i>briquette jus multi fruit</i>
	 <small>Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de</small>	 <small>Plat sans porc</small>  <small>Fabrication maison</small>	 <small>Nouveauté</small>  <small>Viande bovine française</small>	 <small>Produit Bio</small>	

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