

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail (#)	6 Tomates cerises, tortillas	Verrine de guacamole, miettes de surimi		Œufs mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Escalope de volaille, Vallée d'Auge</i> <i>Petit pois, carottes</i>	<i>Chili con carne</i> <i>Riz</i>	<i>Nuggets de poulet, ketchup</i> <i>purée de potiron</i>		<i>Gratin de poisson, crème de curry</i> <i>Semoule</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fondu Président</i>	<i>Brie</i>	<i>Suisse sucré</i>		<i>Saint Paulin</i>
DESSERTS	Nappé caramel	Fruit de saison	 ookie pépites de chocolat "maison"		Compote de pommes
GOUTER	<i>1/4 de baguette</i> <i>1 compote pêche</i> <i>verre de lait</i>	<i>palmiers</i> <i>verre de jus de raisin</i> <i>suisse aromatisé</i>	<i>croissant</i> <i>compote fraise</i> <i>yaourt sucré</i>		<i>biscuit fourré abricot</i> <i>verre de jus d'orange</i> <i>yaourt aromatisé</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.

