



MENU

	MERCREDI 14 novembre 2018	MERCREDI 21 novembre 2018	MERCREDI 28 novembre 2018	MERCREDI 5 décembre 2018
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou à l'emmental	Salade Tzatziki*	Salade de haricots verts niçoise	Poireaux, sauce gribiche
PLAT CHAUD ET	<i>Cordon bleu</i> <i>Steak de fromage</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Filet de lieu meunière</i> <i>Haricots beurre, fondue</i>	<i>Croissant au jambon (#)</i> <i>Croissant au fromage</i> <i>Salade verte</i>	<i>Steak hâché de veau, sauce tomate</i> <i>Pavé de saumon rôti au Riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Bûchette</i>	<i>Tome grise</i>	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERT	Salade de fruits	Compote pomme, fraise	Muffin pépites de chocolat	Fruit de saison
GOUTER	<i>Sablé des Flandres</i> <i>banane</i> <i>Petit suisse nature</i>	<i>1/4 baguette</i> <i>20g confiture</i> <i>verre de lait</i>	<i>biscuit beurre</i> <i>compote framboise</i> <i>verre de lait</i>	<i>sablé des Flandres</i> <i>compote pomme poire</i> <i>yaourt nature</i>
	MERCREDI 12 décembre 2018	MERCREDI 19 décembre 2018		
HORS D'ŒUVRE	Maïs, cœur de palmier	œuf mayonnaise		
PLAT CHAUD ET	<i>Couscous (boulettes, merguez) (plat complet)</i>	<i>bouchée à la reine</i> <i>tarte au fromage</i> Tortis		
PRODUIT LAITIER	<i>Coeur de Neufchâtel</i>	<i>gouda</i>		
DESSERT	Compote de pomme, abricot	Gateau basque		
GOUTER	<i>tranche de brioche</i> <i>compote pomme pêche</i> <i>verre de lait</i>	<i>pain au chocolat</i> <i>compote poire</i> <i>fromage blanc nature</i> Plat sans porc		
	Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de	Fabrication maison	Viande bovine française	Nouveauté
			Produit Bio	Repas sans viande

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