

MENU

Semaine du 2 au 6 octobre 2017

HORS
D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET
GARNITURES

PRODUIT
LAITIER

DESSERTS

LUNDI



carottes rapées



céleri rémoulade

*kefta de boulettes
de bœuf*

coquillettes

le mouillotin

dany chocolat



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat
est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté
Viande bovine française

saucisse de toulouse

saucisse de volaille

AB *haricots verts*

fromage blanc sucré

fruit de saison

JEUDI

salade pomme de terre
strasbourgeoise

*couscous (plat
complet)*

yaourt aromatisé



fruit de saison



VENDREDI



tomates vinaigrette



poisson pané
beignet de brocolis

vache qui rit



gâteau au yaourt



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 9 au 13 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	betterave vinaigrette 	carottes rapées au jus d'agrumes 	salade de chou blanc sauce cocktail	salade césar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>poulet roti thym et citron</i>	<i>jambon grillé sel et sucre</i> <i>jambon de dinde sel et sucre</i>	<i>emincé de bœuf thai</i> 	<i>risottos de blé ketchup</i> 
	<i>haricots beurre</i>	<i>pommes roty</i> 	<i>riz</i> 	<i>brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	 yaourt sucré	le régal	camembert	yaourt sucré
DESSERTS	le blondie aux fruit rouge	 fruit de saison 	mousse au chocolat 	compote pommes 
	 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 16 au 20 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	crêpe au fromage	paté de foie	saucisson à l'ail galantine de volaille	tomate vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>paupiette de veau maerengo</i>	<i>roti de porc orloff</i> <i>roti de volaille au fromage lentilles</i>  	<i>fricassée de volaille crème de bolet</i>  	<i>filet de poisson meunière</i>
PRODUIT LAITIER	gouda	yaourt pulpé	riz	macaronis
DESSERTS	 fruit de saison	sablé des flandres (biscuits)	liégeois chocolat	génoise crème anglaise



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé



Plat sans porc



Fabrication maison



Nouveauté



Viande bovine française

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

MENU











Semaine du 6 au 10 novembre 2017


HORS D'ŒUVRE


PLATS CHAUDS ET GARNITURES


PRODUIT LAITIER


DESSERTS


LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 betterave vinaigrette	Tomates vinaigrette 	crêpe au fromage	Salade César
<i>Tandoori de volaille</i> 	<i>Escalope de volaille sauce amourette</i> 	<i>roti de porc sauce diable</i> 	<i>parmentier de canard (plat complet)</i>
<i>Beignet de brocolis</i>	<i>Tortis</i>	<i>roti de dinde sauce diable</i> 	
 Camembert	yaourt sucré	le mouillotin	Yaourt pulpé
Mousse au chocolat	Gateau aux pommes 	 Fruits de saison 	madeleine (biscuit)

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé

 **Plat sans porc**

 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**

 **Viande bovine française**

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