



MENU

Semaine du 11 au 15 juin 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS
D'ŒUVRE



Carottes râpées

Crêpe au fromage

Gaspacho concombres
(inclus fourniture
gobelet)



Melon

PLAT CHAUD
ET
GARNITURE

Jambon braisé, sauce
Diable (#)



Fricassée de volaille
chasseur



Boulettes de bœuf
Strogonoff



Poisson pané

Jambon de dinde,
sauce Diable
Lentilles



Haricots verts

Pommes Roty



Poêlée de légumes
fromagère

PRODUIT
LAITIER

Brie

Saint Paulin

Fromage blanc
nature+sucre

Yaourt sucré

DESSERT

Compote de pommes

Fruit de saison

Gâteau au fromage
blanc, zeste de citron
"maison"

Dany chocolat



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est



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 18 au 22 juin 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS
D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Tomates vinaigrette

Salade du chef*



Saucisson à l'ail (#)

PLAT CHAUD
ET
GARNITURE

*Nuggets de volaille,
ketchup*

*Rôti de bœuf froid
mayonnaise* 

Couscous (plat complet)

 Saucisson de dinde
*Dos de colin florentine et
tomates cerises*

Petits pois, carottes

Frites au four

Purée d'épinards

PRODUIT
LAITIER

Cantadou ail et fines
herbes

Gouda

Camembert


Fromage blanc sucré

DESSERT



Fruit de saison

Yaourt pulvé

Far aux framboises
"maison" 

Madeleine (biscuit)



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est



Plat sans porc



FABRICATION MAISON



Nouveauté

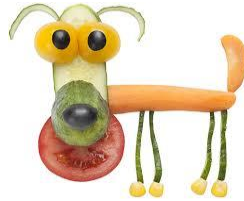


Viande bovine française



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 25 au 29 juin 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS
D'ŒUVRE

Salade de pâtes, p'tits légumes

Betterave vinaigrette

Salade fraîcheur* 

 Melon

PLAT CHAUD
ET
GARNITURE

Rôti de volaille, thym, citron 

Raviolis (plat complet)

Saucisse de Toulouse (#)

Curry de poisson, p'tits légumes

Haricots verts



Saucisse de volaille 

Beignets de chou fleur

Purée

PRODUIT
LAITIER


Edam

Camembert


Rondelé nature

Bûchette lait mélange

DESSERT

 Fruit de saison

Compote de pommes

Fruit de saison 

Eclair au chocolat

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

 **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 2 au 6 juillet 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS
D'ŒUVRE

Pamplemousse

 Tomates vinaigrette

Concombres vinaigre

 Melon

PLAT CHAUD
ET
GARNITURE

Cordon bleu 

Saucisses knacks (#)

Lasagnes (plat complet) 

Jambon de Paris (#)

Jeunes carottes

Saucisses de volaille 

Chips

 *Jambon de dinde froid*

Pommes rissolées

Chips

PRODUIT
LAITIER

Fromage blanc sucré

Babybel

Saint Paulin


Compote gourde

DESSERT

Sablés des Flandres
(biscuits)

Mousse au chocolat

 Fruit de saison

 Muffin pépites de
chocolat "maison"

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

 **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.