


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage aux légumes 	Betteraves vinaigrette 	Salade du chef*	Carottes râpées 	Cervelas (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Cordon bleu</i>  <i>Petits pois, carottes</i>	<i>Emincé de bœuf Stroganoff (paprika)</i>  <i>Purée de potiron</i>	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Rôti de porc, sauce charcutière (#)</i>  <i>Rôti de volaille, sauce charcutière</i>  <i>Lentilles</i>	<i>Gratiné de poisson au fromage</i> <i>Pommes rissolées</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Chanteneige</i>	<i>Pont l'Evêque</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Suisse aromatisé</i>
DESSERTS	<i>Palet breton (biscuit)</i> 	<i>Fruit de saison</i>  	<i>Fromage blanc, confiture de fraises</i>  	<i>Galette des Rois</i>  	<i>Compote pomme, poire</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.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, tomates et œuf	Potage poireaux, pommes de terre 	Bouquets, beurre	Carotte, céleri rémoulade 	Salade de pâtes au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Rôti de volaille fromager</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Kefta de boulettes de bœuf</i>  <i>Frites au four</i> <i>Camembert</i>	<i>Bœuf bourguignon</i>  <i>Jeunes carottes</i> <i>Riz</i> <i>Bleu</i>	<i>Emincé de porc à la lyonnaise (#)</i>  <i>Emincé de volaille à la lyonnaise</i>  <i>Coquillettes</i> <i>Saint Nectaire</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Chou fleur béchamel</i> <i>Leerdammer mini</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Yaourt aromatisé</i>				
DESSERTS	Beignet fourré framboise	 Fruit de saison	Ananas au sirop	Compote pomme, abricot	Mousse au chocolat

 **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	Saucisson à l'ail (#)	REPAS BIO Betteraves vinaigrette 	Tomates, maïs	REPAS MONTAGNARD Salade verte 	Velouté de carottes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Emincé de volaille Napolitaine</i> 	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i>  	<i>Paupiette de veau Marengo</i>	<i>Raclette (#) (plat complet)</i>  <i>Raclette jambon de volaille</i> 	<i>Dos de colin meunière</i>
	<i>Macaronis</i>	<i>Purée de haricots verts</i> 	<i>Petits pois</i>		<i>Riz + sauce tomate</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Boursin</i>	 <i>Brie</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Compote de pommes</i>	<i>Tome grise</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	Crème dessert vanille	 Galette au beurre (biscuit)	Biscuit de Savoie	Entremets chocolat 
	 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	 Carottes râpées	Salade piémontaise	Macédoine mayonnaise	Potage à la tomate	Salade coleslaw 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon grillé, sauce tomate</i> <i>Jambon de volaille, sauce tomate</i> <i>Lentilles</i>	 <i>Nuggets de bœuf, ketchup</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Poulet rôti, crumble c"</i>  <i>Tortis</i>	<i>Hamburger</i> 	<i>Tandoori dos de colin</i> <i>Semoule</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i>	<i>Vache qui rit</i>	<i>Tome noire</i>	<i>Emmental</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
DESSERTS	Blondie aux fruits rouges	Ananas au sirop	 Riz au lait "maison"	 Fruit de saison	Crêpe au sucre
	 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.