

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	1/2 pamplemousse	Concombres vinaigrette	Mousse de canard Riz niçois	☀️ Salade coleslaw	☀️ Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	🐷 <i>Saucisse Knack (#)</i> <i>Crêpe au fromage</i> <i>Lentilles</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Steak de soja provençal</i> <i>Tortis</i>	🐷 <i>Rôti de porc à la lyonnaise(#)</i> <i>Nuggets de blé</i> <i>Pommes roty</i>	🇫🇷 <i>Hachis parmentier (plat complet)</i> <i>Boulettes végétales</i> <i>Purée</i>	<i>Poisson pané</i> <i>Poireaux à la crème</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>Pyrénées</i>	<i>Edam</i>	<i>Brie</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
DESSERTS	Cocktail de fruits	Gaufrette Plumeti	Génoise, crème anglaise	☀️ Fruit de saison	Eclair à la vanille

☀️ **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**

AB **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 rapées	Taboulé	 Rillettes Tomates mousse de thon	Carottes râpées, pommes et raisins	Salade César* Poireaux vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Aiguillette de poulet, Napolitaine</i> <i>Nuggets de blé</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Paupiette de veau, sauce Madère</i> <i>Crêpe au fromage</i> <i>Petits pois</i>	 <i>Croissant au jambon (#)</i> <i>Steak au fromage</i> <i>Salade verte</i>	 <i>Risotto de céleri et saucisse (#) (plat complet)</i> <i>Steak de soja</i>	<i>Steak de colin en crumble d'épices</i> <i>Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil</i>
PRODUIT LAITIER	 <i>Saint Paulin</i>	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Suisse sucré</i>	<i>Rondelé nature</i>
DESSERTS	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Gâteau basque	 Cake chocolat et courgettes	Compote pomme, ananas

 **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	Betteraves vinaigrette	Œufs mayonnaise	Champignons à la grecque	Salade verte, mimolette	Bouquets, mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Rôti de porc au jus (#) <i>Crêpe au fromage</i> Haricots blancs à la bretonne	Cordon bleu <i>Raviolis végétaux</i> Pommes vapeur	Raviolis (plat complet) <i>Tarte tomate</i>	Couscous (plat complet) <i>Jambalaya au thon</i>	Hâché de thon, sauce tomate Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Gouda	Mimolette	Brie	Yaourt aromatisé	Yaourt pulpé
DESSERTS	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	Compote de pommes	 Carré coco	Palet breton (biscuit)

 **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.





MENU

Semaine du 21 au 25 octobre 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS
D'ŒUVRE

PLATS
CHAUDS
ET
GARNITURES

PRODUIT
LAITIER

DESSERTS

 **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.