











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage au potiron 	Saucisson à l'ail Ballotine de volaille 	Tomates mais	Betterave vinaigrette 	Carottes rapées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon grillé à la lyonnaise</i>  <i>Jambon volaille</i>  <i>Lentilles</i>	<i>Fricassée de volaille chasseur</i>  <i>Petit pois carottes</i>	<i>Steack haché de veau tex mex</i> <i>Purée gratinée</i>	<i>Emincé de bœuf au paprika</i>  <i>Semoule</i>	<i>Dip an fish, ketchup</i> <i>Pommes Roty</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Ovale les princes</i>	<i>yaourt aromatisé</i>	<i>Chanteneige</i>	<i>Edam</i>
DESSERTS	Compote de pomme	Crème dessert vanille	Beignet fourré framboise	Génoise crème anglaise	Fruits de saison 

 **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.