



MENU

Semaine du 4 au 8 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon	Salade du chef*	Panier de tomate, macédoine	Gaspacho tomates (inclus. fourniture gobelet)	Cervelas (#)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu Petits pois, carottes	Paupiette de veau sauce charcutière Frites au four	Jambon de Paris (#) Spaghettis	Paëlla (plat complet) (#) Paëlla sans porc (plat complet)	Ballotine de volaille Gratiné de poisson au fromage Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda	Bleu	Suisse sucré	Chanteneige
DESSERT	Liégeois chocolat Produit de saison Tout ou partie de ce plat est	Compote pomme, abricot Plat sans porc Produit Bio	Entremets chocolat "maison" FABRICATION MAISON	Cocktail de fruits Nouveauté	Fruit de saison Viande bovine française



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