



# MENU

Semaine du 3 au 7 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées	Concombres vinaigrette	Tomate mozzarella	Melon (selon approvisionnement)	Pâté de campagne (#)
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Médaille de volaille, sauce chasseur</i> Haricots verts	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille (pour les porcs) lentilles</i>	<i>Curry de porc (#)</i> Semaole	<i>Lasagnes ( plat complet)</i> Pommes fondantes	<i>Dos de colin, thym et citron</i> Purée d'épinards
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt pulpé	Brie	Suisse sucré	Cantafras	Mimolette
<b>DESSERT</b>	Biscuit Oréo	Fruit de saison	Tarte à l'abricot	Compote de pomme, banane	Gâteau au chocolat
		Plat sans porc	FABRICATION MAISON	Nouveauté	Viande bovine française



**Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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



# MENU

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade piémontaise (pdt, œuf, tomate, cornichon, mayo)	Gaspacho tomates	Salade César*	 Repas MAROC Melon (selon approvisionnement)	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Rôti de porc, sauce charcutière (#) Nori de volaille sauce charcutière (pour les sans porc) Chou fleur persillé	Hâché de veau, sauce tomate Frites au four	Nuggets de volaille, ketchup Piperade	 Tajine de volaille (légumes et citron confit) Semoule	Gratiné de poisson au fromage Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage blanc sucré	Tome blanche	Edam	Vache qui rit
DESSERT	 Fruit de saison	Madeleine (biscuit)	Beignet fourré pommes	 Cake vanille, fleur d'oranger	 cocktail de fruits
	 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est.	 Plat sans porc	 FABRICATION MAISON	 Nouveauté	 Viande bovine française



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



# MENU

semaine du 17 au 21 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	Melon (selon approvisionnement)	Salade fraîcheur*	Tomates vinaigrette	Taboulé
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Jambon braisé ,sauce Diable (#)</i> <i>Jambon de dinde (pour les sans porc)</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Cordon bleu</i> <i>Purée de carottes</i>	<i>Poulet rôti, crumble d'ail</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Emincé de bœuf à la mexicaine</i> <i>Riz</i>	<i>Blanquette de poisson aux p'tits légumes</i> <i>Beignets de brocolis</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie	Rondelé nature	Saint Nectaire	Bûchette lait mélange	Suisse aromatisé
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote de pommes	Salade de fruits	Génoise au chocolat, crème anglaise	Fruit de saison
	<b>Produit de saison</b> <i>Tout ou partie de ce plat est</i>	<b>Plat sans porc</b> <b>Produit Bio</b>	<b>FABRICATION MAISON</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Viande bovine française</b>



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



# MENU

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cervelas (#)	Carottes râpées	Tomates, cœur de palmier	Concombres vinaigrette	Salade pépinettes aux p'tits légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Escalope de volaille, sauce suprême</i> Petits pois, carottes	<i>Médaille de porc à la lyonnaise (#)</i> <i>Médaille de volaille à la lyonnaise (pour les sans)</i> Lentilles	<i>Croissant au jambon (#)</i> <i>Croissant au fromage (pour les sans porc)</i> Spaghettis	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i>	<i>Beignets de calamars, ketchup</i> <i>Poêlée de légumes fromagère</i>
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda	Emmental	Yaourt sucré	Cantafrais
DESSERT	Compote pomme, abricot	Entremets chocolat	Fromage blanc, confiture de fraises	Gâteau aux pommes	Pêché au sirop



**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 1 au 5 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Ceufs mayonnaise	1/2 pamplemousse	Salade du chef*	Salade coleslaw	Tomates vinaigrette
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Rôti de dinde à l'emmental</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Saucisse Knack (#)</i> <i>Saucisse de volaille (pour les sans porc)</i> <i>Frites au four</i>	<i>Bœuf bourguignon</i> <i>Carottes persillées</i>	<i>Kefta de boulettes de bœuf</i> <i>Semoule</i>	<i>Dos de colin, sauce safranée</i> <i>Beignets de chou fleur</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré de l'Est	Fromage blanc sucré	Edam	Brie	Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits	Mini roulé chocolat	Génoise, crème anglaise	Fruit de saison	Gâteau au yaourt
	<b>Produit de saison</b> <small>Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</small>	<b>Plat sans porc</b> <small>Produit Bio</small>	<b>FABRICATION MAISON</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Viande bovine française</b>



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



# MENU

Semaine du 8 au 12 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves vinaigrette de Cidre	Carottes râpées au jus d'agrumes	Tomate, mousse de thon à la menthe	Salade de chou blanc, sauce cocktail	Salade César
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Poulet rôti, thym et citron</i> Pommes rissolées	<i>Nuggets de blé, ketchup</i> Petits pois	<i>Cassoulet (#) (plat complet)</i> <i>Cassoulet à la volaille (pour les sans porc)</i>	<i>Mijoté de bœuf, pois chiches et carottes</i> <i>Purée de pommes de terre, huile d'olive et persil</i>	<i>Steak de colin en crumble d'épices</i> Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Saint Paulin	Bûchette lait mélange	Tome grise	Camembert	Rondelé nature
<b>DESSERT</b>	Yaourt Rigolo	 Fruit de saison	 Crème catalane au citron "maison"	 Cake chocolat et courgettes	Compote pomme, ananas
	 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est	 <b>Plat sans porc</b>	 <b>FABRICATION MAISON</b>	 <b>Nouveauté</b>	 <b>Viande bovine française</b>



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



# MENU

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage	Carotte, céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Salade d'ananas au thon	Taboulé
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Rôti de porc dijonnaise (#) Roti de volaille dijonnaise (uniquement pour les sans porc) Haricots blancs</i>	<i>Paupiette de veau Marengo Coquillettes</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i>	<i>Mijote de poulet yassa (oignons frits, olives, citron) Riz</i>	<i>Filet de poisson meunière Gratin de chou fleur</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Gouda	Mimolette	Brie	Cantafrais	Yaourt pulpé
<b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Compote de pommes	Salade de fruits	Carré coco	Sablés des Flandres (biscuits)

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

**Plat sans porc**

**FABRICATION MAISON**

**Nouveauté**

**Viande bovine française**



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





# MENU

Semaine du 5 au 9 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	betterave vinaigrette	Potage au potiron	Macédoine au thon	Salade coleslaw	Salade de pépinettes aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Lasagnes (plat complet)</i>	<i>Mijoté de volaille "aigre douce"</i>	<i>Boulettes de bœuf Stroganoff</i>	<i>Jambon grill, sauce tomate (#)</i> <i>Jambon de dinde (pour les sans porc)</i> <i>Lentilles</i>	<i>Poisson pané</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i>	<i>Frites au four</i>	<i>Semoule</i>	<i>Rondelé nature</i>	<i>Haricots verts</i>
DESSERTS	Mousse au chocolat	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Saint Nectaire</i>	<i>Eclair au chocolat</i>	<i>Gouda</i>

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

Fruit de saison

**Plat sans porc**  
 **Fabrication maison**



Compote de pommes

**Nouveauté**  
 **Viande bovine française**

**Produit Bio**

Fruit de saison

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

