










	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Potage aux poireaux, pommes de terre	<i>Salade basque</i> 	Salade grecque*	Cervelas (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Omelette, ketchup</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Jambonette de volaille, Kébab</i>  <i>Semoule</i>	<i>Dos de colin, sauce safranée</i>  <i>Purée de carottes</i>
PRODUIT LAITIER		<i>Petit suisse sucré</i>		
DESSERTS	Compote pomme, framboise		 Fruit de saison	 Gâteau au yaourt

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






 **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	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées	<b>REPAS Italie</b> <i>Salade César*</i>	<i>Saucisson à l'ail (#)</i>
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	 <i>Poulet rôti</i>	<i>Saucisses de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille (uniquement pour les</i>	 <i>Boulettes de veau à la milanaise</i>	<i>Gratin de poisson à la dieppoise</i>
	<i>Frites au four</i>	<i>Haricots blancs à la tomate</i>	<i>Ratatouille</i>	<i>Beignets de brocolis</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>				<i>Yaourt sucré</i>
<b>DESSERTS</b>	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Génoise chocolat, fourrée vanille	

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

 **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 26 au 30 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de riz aux	Taboulé	Carottes, céleri
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Rôti de porc au jus (#)	 Hachis parmentier (plat complet)	Nuggets de volaille	Dos de colin, sauce cressonette
PRODUIT LAITIER	Suisse sucré			
DESSERTS		Compote de pommes 	Yaourt pulvé	Gâteau aux pommes 

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

 **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 3 au 7 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	<i>jus d'orange</i>	<i>Œufs mayonnaise</i>	<i>Pâté de campagne (#)</i>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Emincé de bœuf Stroganoff</i>	<i>Escalope de volaille chasseur</i> 	<i>Gratin de chou-fleur au jambon (à servir avec des pommes vapeur)#</i>	<i>Poisson meunière</i> 
	<i>Coquillettes</i>	<i>Frites au four</i>	<i>Pommes vapeur</i>	<i>Purée de potiron</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Suisse aromatisé</i>			
DESSERTS		 <i>Gâteau au chocolat</i>	<i>Compote de pomme, banane</i>	<i>Nappé caramel</i>



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



**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.