











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 carottes rapées	 Salade basque*	 Salade grecque*	Concombres vinaigrette
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>purée</i>	<i>Dos de colin, sauce safranée</i>  <i>Riz</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Brie</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Kiri</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>
DESSERTS	Liégeois vanille	Ananas au sirop	Compote de pommes	 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
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées	<b>REPAS Italie</b> Salade César* 	Saucisson à l'ail (#) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Sauté de bœuf, sauce poivrade</i>	<i>Saucisses de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc)</i> <i>Haricots blancs à la tomate</i>	 <i>Boulettes de veau à la milanaise</i>	<i>Gratin de poisson à la dieppoise</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Vache qui rit</i>	<i>Yaourt sucré</i>	 <i>Cantafrais</i>	<i>Saint Paulin</i>
DESSERTS	Cocktail de fruits	 Fruit de saison	Génoise chocolat, fourrée vanille	Gaufrette Quadro

 **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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	œuf mayonnaise	Tomate vinaigrette	Carottes rapées	 Rillettes (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Rôti de porc au jus (#)</i> <i>Rôti de volaille au jus (uniquement les sans porc)</i> <i>Lentilles</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i> 	nugget de volaille  <i>Haricots verts</i>	<i>Poisson pané</i>  <i>Jardinière de légumes</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Cantadou</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Camembert</i>	<i>Suisse sucré</i>
DESSERTS	Mousse au chocolat	Compote de pommes	 Fruit de saison	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		Salade de pate au thon	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne (#)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Salade charcutière (#) 	Escalope de volaille chasseur 	Coq au Cidre	Poisson meunière
PRODUIT LAITIER	Coquillettes	Frites au four	pomme vapeur	Purée de potiron
DESSERTS	Bûchette	Yaourt sucré	Edam	Yaourt aromatisé
	 Fruit de saison	 Gâteau au chocolat	Dany chocolat	Salade de fruits

 **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.