








Le Printemps

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Carottes, mozzarella 	Rillettes(#)	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Potage au potiron 	 <i>Boulettes de boeuf, sauce tomate basilic</i> 	<i>Couscous (plat complet) (merguez, poulet)</i> 	Friand au fromage
	<i>Bouchée aux fruits de mer, sauce Vermouth</i>	<i>Riz aux p'tits légumes</i>		<i>Beignets de calamars, Ketchup</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Duo de choux</i>	 <i>Rondelé nature</i>	<i>Bûchette</i>	<i>Purée Crécy (carottes)</i>
DESSERTS	<i>Suisse aromatisé</i>	Blondie aux fruits rouges		<i>Cœur de Neufchâtel</i>
	Yaourt pulpé		Fruit de saison 	Petit moelleux chocolat



**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	Cervelas (#) Salade basque 	<b>Betteraves vinaigrette</b> 	Œuf Arlequin 	Salade piémontaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Emincé de volaille à l'espagnole (chorizo, julienne de légumes)</i>  <i>Emincé de volaille (julienne de légumes)</i>  	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i>  <i>Saucisse de volaille</i>  	<i>Rôti de bœuf froid, mayonnaise</i> 	<i>Gratiné de poisson au fromage</i>
PRODUIT LAITIER	Gouda	Chanteneige	<i>Suisse sucré</i> 	Emmental
DESSERTS	Nappé caramel	Riz au lait "maison" 	Poisson de Pâques (poisson feuilleté chocolat)	Fruit de saison 

 **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		Crêpe au fromage	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade Inca (maïs, tomate, radis) 	Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Joyeuses Pâques</i>	<i>Poulet rôti</i> 	 <i>Nuggets de blé, ketchup</i>	<i>Dos de colin tandoori</i>
PRODUIT LAITIER		<i>Cantafras</i>	<i>Mini Babybel</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS		Compote de pommes	 Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 

 **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 9 au 13 avril 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Radis, beurre	Taboulé	Salade de pâtes au	Œuf dur mayonnaise 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Saucisses Knacks (#)</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Omelette</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i> 	<i>Dos de colin meunière, citron</i>  <i>Epinards à la crème</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt pulvé</i>	<i>Bûchette lait mélange</i>	<i>Pik et Croq</i>
DESSERTS	Liégeois chocolat	Palet breton (biscuit)	 Fruit de saison	Biscuit de Savoie, crème anglaise

 **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.