



Contact :
02.47.35.80.60
02.47.35.80.90

SEMAINE 20 du 14 au 20 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Betteraves vinaigrette</u>	Salade Basque (Pomme de Terre, Thon, Tomate, vinaigrette)	Salade César (salade verte, croûtons, viande kébab, tomates)	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette balsamique
LE PLAT	Lasagnes	Saucisse de Toulouse à la concassée de tomates	Paupiette de veau sauce forestière	Sauté de Volaille à la Texane	Dos de colin sauce safranée
LA GARNITURE	Salade verte	Haricots verts	Semoule	Carottes, Pomme de terre	Mousseline d'épinards
LE LAITAGE	Mi-chèvre	Rondelé	Fromage blanc sucré	Brie	Vache picon
LE DESSERT	Compote de poire	Crème dessert chocolat	Madeleine	Pomme	Clafoutis aux abricots

SEMAINE 21 du 21 au 27 mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE		Œufs mayonnaise	Galantine de volaille	<u>Concombre bulgare</u>	Salade verte & maïs
LE PLAT	Férié	Haut de cuisse de poulet rôti	Sauté de porc à la moutarde	Parmentier de poisson printannier	Cheeseburger
LA GARNITURE		Petits pois	Carottes persillées		Pommes rissolées / ketchup
LE LAITAGE		Camembert	Carré d'As	Samos	Petits suisses sucré
LE DESSERT		Flan nappé caramel	Banane	Compote pomme-fraise	Donuts

SEMAINE 22 du 28 mai au 1er juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Carottes rapées</u>	Macédoine vinaigrette	Melon	Salade de riz (riz, tomate, maïs, persil)	Tomates au basilic
LE PLAT	Rôti de porc au jus	Escalope de volaille à la crème	Emincé de bœuf bourguignonne	Beignet calamars + ketchup	Hachis Parmentier
LA GARNITURE	Lentilles	Haricots beurre	Coquillettes	Ratatouille / Riz	Salade verte
LE LAITAGE	Chanteneige	Yaourt sucré	Tomme noire	Cantadou	Emmental
LE DESSERT	Mousse au chocolat	Pêche (sous réserve)	Compote de pomme	Brownies	Novly vanille

SEMAINE 23 du 4 au 10 juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Taboulé	<u>Concombre vinaigrette</u>	Pastèque	Saucisson à l'ail & cornichons	Melon
LE PLAT	Paupiette de veau printannière	Cordon bleu	Jambon blanc	Sauté de volaille à la provençale	Gratin de Pâtes du Pecheur
LA GARNITURE		Petits pois carottes	Purée	Courgettes poêlées	
LE LAITAGE	Mimolette	Vache gros jean	Fromage blanc aromatisé	Camembert	Vache qui rit
LE DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Sablé des Flandres	Compote pomme-fraise	Moelleux à l'ananas

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

PRODUITS BIO OU LABEL OU AGRICULTURE RAISONNEE

PÂTISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE

LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

NOUVEAU

PLAT CONTENANT DU PORC

