



MENU

Semaine du 2 au 6 juillet 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pamplemousse	Tomates vinaigrette 	Concombres vinaigrette	Melon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Steak de colin, sauce safranée</i> Jeunes carottes	<i>Saucisses knacks (#)</i> <i>Saucisses de volaille</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Lasagnes (plat complet)</i>	Jambon de Paris (#) Jambon de dinde froid Chips
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Babybel</i>	<i>Suisse aromatisé</i>	Emmental
DESSERTS	Sablés des Flandres (biscuits)	Fruit de saison	Fruit de saison	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.