



MENU

Semaine du 4 au 8 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade du chef*	Gaspacho tomates (inclus fourniture gobelet)	Radis, beurre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu	Paupiette de veau sauce charcutière	Paëlla (plat complet) (#) Paëlla sans porc (plat complet)	Poisson pané
	Petits pois, carottes	Frites		Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda	Cœur de Neufchâtel	Yaourt sucré
DESSERTS	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Glaces	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.