










MENU

Semaine du 4 au 8 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Salade du chef* 	Œufs mayonnaise	Cervelas (#) Ballotine de volaille
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu  <i>Petits pois, carottes</i>	Paupiette de veau sauce charcutière <i>Frites au four</i>	Paëlla (plat complet) (#) Paëlla sans porc (plat complet)	Gratiné de poisson au fromage <i>Purée de carottes</i>
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda	Suisse sucré	Chanteneige
DESSERTS	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille	Compote de pomme	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.