



MENU

semaine du 10 au 14 septembre 2018

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

LUNDI

Salade piémontaise (pdt, œuf, tomate,

Rôti de porc, sauce charcutière

Rôti de volaille, sauce charcutière (pour les sans porc)

Chou fleur persillé

Camembert

Fruit de saison

MARDI

Gaspacho tomates

Hâché de veau, sauce tomate

Haricots beurre

Fromage blanc sucré

Madeleine (biscuit)

JEUDI

REPAS MAROC
Melon (selon approvisionnement)



Tajine de volaille (légumes et citron confit)

Semoule

Yaourt sucré

Cake vanille, fleur d'oranger

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Gratiné de poisson au fromage

Coquillettes

Vache qui rit

Dany vanille

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.

