













MENU

Semaine du 3 au 7 septembre 2018

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE |  Carottes râpées |  Concombres vinaigrette |  Melon (selon approvisionnement) | Pâté de campagne |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES |  <i>Médaille de volaille, sauce chasseur</i> <i>Haricots verts</i> | <i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille (pour les sans porc)</i> <i>Lentilles</i> | <i>Lasagnes (plat complet)</i>  <i>Rôti de bœuf froid, mayonnaise</i> | <i>Dos de colin, thym et citron</i> <i>Purée d'épinards</i> |
| PRODUIT LAITIER | <i>Yaourt Pulpé</i> | <i>Brie</i> | <i>cantafrais</i> | <i>Yaourt sucré</i> |
| DESSERTS | Biscuit Oréo |  Fruit de saison |  Compote de pomme, banane |  Gâteau au chocolat |

 **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.

