










MENU

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carotte, céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 Rôti de porc dijonnaise (#)  Rôti de volaille dijonnaise (uniquement pour les sans porc) Carottes persillées	 Boulette végétale	 Mijoté de poulet Yassa (oignons frits, olives, citron)	Filet de poisson meunière
PRODUIT LAITIER	Suisse sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé	Yaourt pulpé
DESSERTS	 Fruit de saison	Compote de pommes	 Fruit de saison	sablé des Flandres (biscuits)

 **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.

