













	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage	Velouté de tomates	Salade coleslaw* 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p><i>Cordon bleu</i> </p> <p><i>Pané blé fromage épinards</i> </p> <p><i>Petits pois, carottes</i></p>	<p><i>Steak hâché, sauce barbecue</i> </p> <p><i>Galette soja épinards/emmental, sauce barbecue</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p>	<p><i>Jambon braisé, sauce dijonnaise (#)</i> </p> <p><i>Nuggets de blé, ketchup</i> </p> <p><i>Frites au four</i></p> <p><i>Camembert</i></p>	<p><i>Gratin de poisson curcuma et haricots rouges</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Kiri</i></p>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>Yaourt sucré</i>		
DESSERTS	 Poires	Brownies chocolat spéculos	Compote pomme, coing	 Banane

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé

 **Plat sans porc**
 **Fabrication maison**

 **Nouveauté**
 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**
 **Repas végétarien**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

