




















# MENU

Semaine du 5 au 9 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi 	Crêpe au fromage	Concombre (selon approvisionnement)	Potage aux légumes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Escalope de volaille, Vallée d'Auge</i>   <i>Pané emmental</i> <i>Petits pois, carottes</i> 	<i>Rôti de porc, sauce Diable(#)</i>  <i>Œufs durs, sauce Diable</i>  <i>Pommes noisettes</i>	<i>Hachis parmentier (plat complet)</i>  <i>Parmentier de poisson (plat complet)</i> 	<i>Blanquette de poisson thym, citron</i>  <i>Beignets de brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Chanteneige</i>	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Fromage blanc nature +sucre</i> 	<i>Yaourt pulvé</i>
DESSERTS	Compote de pomme abricot	 Poire	 Gâteau au yaourt "maison"	Gaufrette Quadro (biscuit)
	 <b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé	 <b>Plat sans porc</b>	 <b>Nouveauté</b>	 <b>Produit Bio</b>
		 <b>Fabrication maison</b>	 <b>Viande bovine française</b>	 <b>Repas végétarien</b>

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



# MENU

Semaine du 12 au 16 février 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pamplemousse ☀️ Jus d'orange	<b>Mardi gras/ Nouvel an chinois</b> Potage au potiron	Salade du chef  Salade de pépinettes aux légumes 🍃	Carottes râpées ☀️
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> 🇫🇷 🍃 <i>Pané de blé fromage épinards</i> <i>Purée de carottes</i>	<i>Emincé de bœuf Thaï</i> 🇺🇸 <i>Boulettes de soja Thaï</i> 🍃 <i>Riz</i>	<i>Fricassée de volaille chasseur</i> 🇫🇷 <i>Filet de poisson sauce chasseur</i> 🍃  <i>Frites au four</i>	<i>Poisson pané</i>  <i>Chou fleur béchamel</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Suisse aromatisé</i>	<i>Tome blanche</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>
<b>DESSERTS</b>	Compote de pomme, banane	Beignet aux pommes	☀️ Orange	Cake pépites de choco 🍷



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



**Plat sans porc**



**Fabrication maison**



**Nouveauté**



**Viande bovine française**




**Repas végétarien**




**Produit Bio**





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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de haricots verts, noix et emmental	 Taboulé	Pâté de campagne (#)  Carottes rapées 	Velouté tomates 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Paupiette de veau forestière</i>  <i>Paupiette de poisson, sauce forestière</i> <i>Jeunes carottes</i>	<i>Rôti de dinde, sauce Amourette</i>  <i>Tarte fromagère (légumes et fromage)</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Gratin de pâtes au jambon (plat complet) (#)</i>  <i>Gratin de pâtes aux légumes et fromage (plat complet)</i> 	<i>Dos de colin, crème de curry</i>  <i>Semoule</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Yaourt sucré</i>	<i>Petit suisse sucré</i>	<i>Brie</i>	<i>Yaourt sucré</i>
DESSERTS	 Kiwi	Crêpe 	Entremets praliné "maison" 	Gâteau aux pommes "maison" 

 **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.

