

















SEMAINE 20		du 14 au 20 mai 2018		
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 <u>Betteraves vinaigrette</u>	Salade Basque (Pomme de Terre, Thon, Tomate, vinaigrette)	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette balsamique
...	***	***	***	***
LE PLAT	Lasagnes	 Sausisse de Toulouse à la concassée de tomates	Sauté de Volaille à la Texane	Dos de colin sauce safranée
LA GARNITURE	 Salade verte	Haricots verts	Carottes, Pomme de terre	Mousseline d'épinards
...	***	***	***	***
LE LAITAGE	Mi-chèvre	Rondelé	Brie	Vache picon
...	***	***	***	***
LE DESSERT	Compote de poire	Crème dessert chocolat	 Pomme	 Clafoutis aux abricots

SEMAINE 21		du 21 au 27 mai 2018		
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Férialé	Œufs mayonnaise	 <u>Concombre bulgare</u>	Salade verte & maïs
...		***	***	
LE PLAT		Haut de cuisse de poulet rôti	Parmentier de poisson printannier	Cheeseburger
LA GARNITURE		Petits pois		Frites
...		***	***	
LE LAITAGE		Camembert	Samos	Petits suisses sucré
...	***	***		
LE DESSERT		Flan nappé caramel	Compote pomme-fraise	Donuts 

SEMAINE 22		du 28 mai au 1er juin 2018		
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	 <u>Carottes rapées</u>	Macédoine vinaigrette	Salade de riz (riz, tomate, maïs, persil) 	Tomates au basilic
...	***	***	***	***
LE PLAT	 Rôti de porc au jus	Escalope de volaille à la crème	Beignet calamars + ketchup	Hachis Parmentier
LA GARNITURE	Lentilles	Haricots beurre	Ratatouille / Riz	 Salade verte
...	***	***	***	***
LE LAITAGE	Chanteneige	Yaourt sucré	Cantadou	Emmental
...	***	***	***	***
LE DESSERT	Mousse au chocolat	 Pêche (sous réserve)	 Brownies	Novly vanille

SEMAINE 23		du 4 au 10 juin 2018		
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Taboulé	 <u>Concombre vinaigrette</u>	 Cresson à l'ail & cornichons	 Melon
...	***	***		***
LE PLAT	Paupiette de veau printannière	Cordon bleu	Sauté de volaille à la provençale	Gratin de Pâtes du Pecheur
LA GARNITURE		Petits pois carottes	Courgettes poêlées	
...	***	***	***	***
LE LAITAGE	Mimolette	Vache gros jean	Camembert	Vache qui rit
...	***	***	***	***
LE DESSERT	 Pomme	Crème dessert vanille	Compote pomme-fraise	 Moelleux à l'ananas

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



**PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNÉE**



**PÂTISSERIES
MAISON**



**TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE À VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE**



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



**PLAT CONTENANT
DU PORC**

Convivo