



MENU du 18 au 22 septembre 2017



*Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 18	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Tomate mozzarella Concombre bulgare Côte de porc Flageolets Mousse au chocolat Fruits assortis	Salade de maïs Macédoine mayonnaise Omelette aux fines herbes Piperade Fromage blanc coulis de fruits Banane
MARDI 19	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Melon Tomate concombre Pâtes bolognaise Yaourt aux fruits Biscuit Pomme	Salade fromagère Rôti de dinde Carottes à la crème Tartare Compote de fruits
MERCREDI 20	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Pastèque Surimi Merguez Semoule de légumes Gouda Roquefort Clafoutis	Carottes vinaigrette Pâté de campagne Poisson pané Poêlée rustique Petits suisses aromatisés Kiwi Banane
JEUDI 21	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Radis Pamplemousse Sardines Poitrine de veau roulée Coquillettes Yaourt fermier Fruits de saison	Pastèque Melon Steak haché Pommes boulangère Crème Danette
VENDREDI 22	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Avocat vinaigrette Jambon Cru Calamars à la plancha Riz au curry Camembert BIO Fruits assortis	

 Plat entièrement cuisiné sur place

 Produit BIO