

Semaine du 26 Août au 1er Septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRE	Melon	Salami	Pâté de foie	Tomates et mozzarella	Concombre à la Bulgare	Riz au thon	Mousson de canard
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Jambon rôti sauce Madère</i> <i>Duo de courgettes et d'aubergines</i> <i>Ecrasé de pommes de terre</i>	<i>Poisson du marché</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Riz</i>	<i>Sauté de dinde au curry</i> <i>Carottes cuites</i> <i>Gratin Dauphinois</i>	<i>Paupiette de veau à la Paysanne</i> <i>Petits pois</i> <i>Pennes</i>	<i>Choucroute de la mer</i> <i>Pommes de terre</i> <i>Chou de la choucroute</i>	<i>Côte de porc</i> <i>Tomates à la Provençale</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Poulet à l'Ancienne</i> <i>Poêlée du Chef</i> <i>Pommes Noisette</i>
PRODUIT LAITIER	Salade verte Plateau de fromage	Salade verte Plateau de fromage	Salade verte Plateau de fromage	Salade verte Plateau de fromage	Salade verte Plateau de fromage	Salade verte Plateau de fromage	Salade verte Plateau de fromage
DESSERTS	Entremets au praliné	Crème dessert	Crème mousseline aux fraises	Fruit frais	Ile flottante	Fruit frais	Bavarois
LE DÎNER	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Pizza	Crêpes farcies	<i>Semoule au lait</i> <i>Compote</i>	Salade Niçoise	Omelette	Courgettes farcies	<i>Quiche aux champignons</i> <i>Salade verte</i>
	Fruits au sirop	Fruit frais	Liégeois	Compote	Bouillie au chocolat	Petits suisses	Fromage blanc aux fruits

 Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT!

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