

LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29		VENDREDI 30	
H1	SALADE COLESLAW	H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	H1	CELERI REMOULADE	H1	SALADE VERTE	H1	ŒUF MAYONNAISE
H2	SALADE DE RIZ SOJA	H2	TABOULE	H2	SALADE DE PATES MAIS	H2	BLE EN TABOULE	H2	CONCOMBRES VINAIGRETTE
H3	*PATE DE CAMPAGNE*	H3	*SAUCISSON SALAMI*	H3	CREPE FROMAGE	H3	*MORTADELLE*	H3	*QUICHE*
H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
V1	SAUTE DE POULET	V1	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	V1	MIGNONNETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	V1	ROTI DE BŒUF	V1	ROTI DE DINDE
V2	TORTELLINIS SAUCE CHAMPIGNONS	V2	*ROTI DE PORC PRUINEAUX*	V2	*CHOUCROUTE GARNIE RECETTE DU CHEF*	V2	ESCALOPE VIENNOISE	V2	DOS DE COLIN CREOLE
V3	BURGER DE BŒUF	V3	BURGER DE BŒUF	V3	BURGER DE BŒUF	V3	BURGER DE BŒUF	V3	BURGER DE BŒUF
V4	*JAMBON BLANC*	V4	*JAMBON BLANC*	V4	**JAMBON BLANC**	V4	*JAMBON BLANC*	V4	CALAMARS ROMAINE
L1	POMMES NOISETTES	L1	POMMES BOULANGERES	L1	BLE AU BEURRE	L1	RIZ AU BEURRE	L1	LENTILLES
L2	PLAT COMPLET	L2	SEMOULE	L2	PLAT COMPLET	L2	COQUILLETES	L2	PUREE
L3	CHOU DE BRUXELLES	L3	SALSIFIS BEURRE	L3	GARNITURE BRETONNE	L3	HARICOTS PLATS	L3	CHOU FLEUR BECHAMEL
L4	HARICOTS VERTS	L4	CAROTTES PERSILLEES	L4	HARICOTS BEURRE	L4	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	L4	COURGETTES AU BEURRE
F	ST BRICET	F	BRIE (à couper sur place)	F	EDAM	F	CREME DE GRUYERE	F	FROMAGE
D1	VELOUTE FRUITS	D1	COMPOTE DE POMMES	D1	FLAN NAPPE CARAMEL	D1	YAOURT NATURE SUCRE	D1	YAOURT AROMATISE
D2	MAESTRO CAFE	D2	FROMAGE BLANC SUCRE	D2	FRUIT	D2	FRUIT	D2	MOUSSE CHOCOLAT
NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS	

MENU EQUILIBRE ETABLI PAR DIETETICIENNE

IMPORTANT : AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

DOS DE COLIN CREOLE: sauce béchamel, noix de coco, jus d'orange, crème, jus de citron

LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANCAISE CONFORMEMENT AU DECRET 17 12 2002