















Semaine du 02 au 06 octobre 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâtes au thon vinaigrette	 Tomates* vinaigrette	Œuf mayonnaise	 Concombre*, mais et fromage
Nuggets de volaille Ratatouille	Hachis Parmentier  Salade verte*	Lieu aux petits légumes Riz	Sauté de porc au curry Haricots beurre
 Fruit frais*	Panna Cotta au coulis de fruits	 Fruit frais*	Poirier

Semaine du 09 au 13 octobre 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Tomates* au fromage à l'huile d'olive	Flammekueche		 Incé de courgettes et carottes*
Jambon grillé Petits pois à la Française	Dos de colin à l'oseille Gratin Breton		Mijoté de boeuf à la tomate Pommes rissolées
Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits		 Fruit frais*

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre* vinaigrette	Salade de blé	 Carottes* râpées vinaigrette	 Salade*, jambon, fromage et tomates
Saucisse grillée Purée	Filet de merlu pané Haricots verts / panachés	Rôti de porc Orloff Cocos blancs	Pilons de poulet sauce Tex Mex Ratatouille
 Fruit frais*	Mousseline à l'abricot	 Fruit frais*	Brownie

Le fromage vous est proposé un jour sur deux



PRODUIT DE SAISON

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



Toutes les viandes de porc servies dans votre restaurant sont d'origine Française



Toutes les viandes de boeuf servies dans votre restaurant sont d'origine Française



Toutes les viandes de volaille servies dans votre restaurant sont d'origine Française