



**Le chef vous propose du 13 mai au 17 mai 2019**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<b>D E J U N E R S</b>	<b>ENTREES</b>	Macédoine de légumes	Rillettes cornichons	Concombres paprika	Œufs mayonnaise		
		Tomate vinaigre balsamique	Iceberg aux pommes	Salade Franc-Comtoise	Betteraves aux noix	Repas Italien	
		Salade composée	Œuf mimosa		Salade lyonnaise		
	<b>Plat 1</b>	Encornets sce basquaise	Haché de veau	Pilons de poulet aux herbes	Jambon gratiné		
	<b>Plat 2</b>	Sauté de porc au curry	Gratin de poisson		Dos de colin à la sétoise		
	<b>GARNITURES</b>	Riz créole	Pommes vapeur	flageolets	Ebly		
		Haricots beurre	Carottes braisées	Légumes printanier	Tomate grillée		
	<b>FROMAGES</b>	Fromage ou yaourt au choix					
	<b>DESSERTS</b>	Oreillons d'abricots	Fromage blanc sucré	Crème pâtissière	Chausson aux pommes		
		Flan caramel	Pomme au four		Fruits frais		
Fruits au choix							
<b>D I N E R S</b>	<b>ENTREE</b>	Batavia aux noix Chou fleur en salade	Pomelos Salade au chèvre	Taboulé Salade mixte			
	<b>PLAT CHAUD</b>	Carré du fromager	Lasagnes à la bolognaise	Nuggets de poisson	PIQUE NIQUE		
	<b>GARNITURE</b>	Courgettes au gratin		Brocolis			
	<b>LAITAGE</b>						
	<b>DESSERT</b>	Glace	Ananas	Fruit frais			
<b>Origine Viandes Bovines</b>		<b>Servi le</b>	<b>Servi le</b>	<b>Servi le</b>	<b>Servi le</b>		
<b>Pays de naissance</b>							
<b>Pays d'élevage</b>							
<b>Pays d'abattage</b>							

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements