

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>☀ Concombre* vinaigrette</li> <li>☀ Céleri* aux pommes</li> <li>Andouille et cornichons</li> <li>Farfalles au poulet</li> <li>Salad' bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de blé</li> <li>Riz aux légumes sombrero</li> <li>Terrine de poisson</li> <li>☀ Salade de tomates* et œuf haché</li> <li>Salad' bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☀ Carottes* râpées vinaigrette</li> <li>Salade de crudité</li> <li>Wraps maison</li> <li>Sardines au citron</li> <li>Salad' bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☀ Salade*, jambon, fromage et tomates</li> <li>☀ Salade* au Bleu, lardons et noix</li> <li>Rillettes</li> <li>Pommes de terre au thon</li> <li>Salad' bar</li> </ul>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisse grillée</li> <li>Steak de thon Basquaise</li> <li>Purée</li> <li>Tomates à la Provençale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de merlu pané</li> <li>Pintade aux raisins</li> <li>Haricots verts / panachés</li> <li>Pâtes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de porc Orloff</li> <li>Sauté de canard à la framboise</li> <li>Cocos blancs</li> <li>Céleri braisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pilons de poulet sauce Tex Mex</li> <li>Tomates farcies</li> <li>Ratatouille</li> <li>Riz</li> </ul>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>☀ Fruit frais*</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Mousse au chocolat</li> <li>Crumble au pain d'épices</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mousseline à l'abricot / à la fraise</li> <li>Gratin de fruits</li> <li>Tarte au citron</li> <li>☀ Fruit frais*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☀ Fruit frais*</li> <li>Roulé à la confiture</li> <li>Liégeois au chocolat</li> <li>Compote meringuée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faisselle au coulis de fruits</li> <li>Crêpe</li> <li>☀ Fruit frais*</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre* vinaigrette</li> <li>Saucisse grillée</li> <li>Purée</li> <li>Tomates à la Provençale</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Fruit frais*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de blé</li> <li>Filet de merlu pané</li> <li>Haricots verts / panachés</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Mousseline à l'abricot / à la fraise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes* râpées vinaigrette</li> <li>Rôti de porc Orloff</li> <li>Cocos blancs</li> <li>Céleri braisé</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Fruit frais*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade*, jambon, fromage et tomates</li> <li>Pilons de poulet sauce Tex Mex</li> <li>Ratatouille</li> <li>Riz</li> <li>Fromage ou Laitage</li> <li>Faisselle au coulis de fruits</li> </ul>



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

**Produits locaux**

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