

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LES
HORS
D'ŒUVRE

duo melon pastèque

salade grecque

rosette

concombre vinaigrette

radis beurre

taboule



LES PRODUITS DE SAISON

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

melon

crepes au fromage

caviar d'aubergines

tomates basilic

salade de riz au thon

toasts de chevre et salade



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

wing de poulet
blanquette de colin

poisson du jour

LES
PLATS
CHAUDS,
LEURS
GARNITURES

steack hache au poivre

dos de colin

frites

brunoise provencale

tortellini ricotta epinards vege

salade verte

pates a la sauce tomates

ble au 4 epices

carottes au cumin

Fromage ou Laitage

compote

donuts au sucre

fruits frais

riz pilaff

navets glacee

Fromage ou Laitage

cocktail de fruits au sirop

fromage blanc au fruits

fruits frais

LES
PRODUITS
LACTES

Fromage ou Laitage

glace

yaourt aromatise

fruits de saison

Fromage ou Laitage

petit suisse au fruits

compote de pommes

fruits frais



repas
vegetarien

LES
DESSERTS

duo melon pastèque

steack hache au poivre

frites

brunoise provencale

Fromage ou Laitage

glace

concombre vinaigrette

tortellini ricotta epinards vege

salade verte

pates a la sauce tomates

Fromage ou Laitage

petit suisse au fruits

melon

wing de poulet

ble au 4 epices

carottes au cumin

Fromage ou Laitage

compote

tomates basilic

poisson du jour

riz pilaff

navets glacee

Fromage ou Laitage

cocktail de fruits au sirop



M
A
T
E
R
N
E
L
L
E
S