















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette	 Tomates, maïs	 Salade verte	Velouté de carottes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	 <i>Emincé de volaille Napolitaine</i>	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i>	<i>Paupiette de veau marengo</i>	<i>Raclette (#) (plat complet)</i> <i>Raclette jambon de volaille (sans porc)</i> <i>Raclette au fromage</i>	<i>Dos de colin meunière</i> <i>Epinards à la crème</i>
	 <i>Macaronis</i>	<i>Purée de haricots verts</i>	 <i>Petits pois</i>		
PRODUIT LAITIER	 Yaourt sucré	Boursin nature	 Tomme grise	Compote de pommes	 Yaourt sucré
DESSERTS	  Fruit de saison	Nappé caramel	 Entremets chocolat	Biscuit de Savoie	 Galette au beurre (biscuit)




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