

Menus du Restaurant

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30 août au 3 Septembre				<ul style="list-style-type: none"> 2 Tomates basilic 5 Steak haché 1 Carottes Vichy 5 Emmenthal 2 Banane 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade Coleslaw 5 Escalope de dinde 1 Ratatouille 5 Gouda 1 Cocktail de fruits au sirop

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6 septembre au 10 Septembre	<ul style="list-style-type: none"> 1 Poireaux vinaigrette 3 Cabillaud sauce aurore 4 Riz aux poivrons 5 Saint Nectaire 2 Prunes rouges 	<ul style="list-style-type: none"> 4 7 Feuilleté au fromage 3 sauté de veau Marengo 1 Ratatouille 5 Petit Suisse 1 Compote Pommes & Poires maison 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Brocolis aux amandes 3 Jambon sec 4 5 Truffade 2 Raisin blanc 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Carottes râpées à l'orange 1 3 Œufs durs à la florentine 5 Fromage blanc aux Myrtilles 4 6 Cake maison 	<ul style="list-style-type: none"> 2 Concombres à la Crétoise 3 Hamburger 4 7 Pommes de terre frites 5 Yaourt 1 Compote pommes & Pêches maison

1 Fruit et légume cuits	2 Fruit et légume crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
-------------------------	------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



Menu végétarien



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.












Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France












Menus du Restaurant

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13 septembre au 17 Septembre	<ul style="list-style-type: none"> 2 Batavia  3 Cuisse de poulet 4 Spaghettis 5 Fourme d'Ambert  6 Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Taboulé 3 Omelette 1 Brocolis  5 Cantal  2 Salade de fruits  	<ul style="list-style-type: none"> 2 7 Avocat sauce cocktail 3 Sauté de porc  4 Pois cassés 5 Camembert 4 6 Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de riz 3 Filet de cabillaud au curry 1 Courgettes sautées à la provençale  5 Petit Suisse 2 Raisin blanc  	<ul style="list-style-type: none"> 3 7 Saucisson 3 Sauté de bœuf  4 Boulghour 5 Mimolette 2 Mirabelles 

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
20 Septembre au 24 Septembre	<ul style="list-style-type: none"> 2 Melon 3 Filet de colin 4 Risotto 5 Rouy 2 Pêche  	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de pâtes 3 Poulet rôti 1 Ratatouille 5 Cantal  1 Poire aux fruits rouges  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Batavia 3 1 4 Quiche aux poireaux 5 6 Entremet à la noix de coco 2 Salade d'agrumes  	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de pois chiches 3 Paupiette de volaille 1 Haricots beurre  5 Bûche de chèvre 4 6 Choux à la crème  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Tomates mozzarella 5 3 Goulasch hongrois  4 Pomme boulangère  5 Kiri 2 Kiwi

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison

Menu végétarien










En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant. Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France



Menus du Restaurant

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
27 Septembre au 01 Octobre	<ul style="list-style-type: none"> 2 Pamplemousse  3 Omelette aux fines herbes 4 Pommes de terre rissolées  5 Saint-paulin 1 6 abricots au sirop  	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de riz 3 Émincé de volaille curry 1 Choux fleurs sautés  5 Yaourt nature 2 Raisins blancs  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade de mâche 3 Grillade de porc 4 Flageolets persillés 5 Petit Suisse sucrés 2 Prunes rouges  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Salade de chou rouge  3 Gigot d'agneau 1 Haricots plats à l'espagnole 5 Cantal  4 6 Tarte aux poires 	<ul style="list-style-type: none"> 3 Pâté de campagne 3 Filet de Hoki sauce Nantua 1 Carottes Vichy 5 Gouda 2 Pomme Golden 		
	1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras

Produit de saison



Menu végétarien



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

