





Semaine du 16 au 20 septembre 2019		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Trancheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée ou charcuterie	SALAMI ET CORNICHONS	FRIAND A LA VIANDE	ŒUF DUR MACEDOINE	SOIREE ASIATIQUE (salade de chou, riz cantonnais, nems...)
	Salade composée/ crudités	CONCOMBRES AU MAÏS	CAROTTES RÂPEES AU JUS D'ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	
	Crudités / Cuidités	VELOUTE DE CHAMPIGNONS 	BETTERAVES ROUGES PERSILLEES	SALADE COLESLAW	
Plat	Plat du jour/ Plat snacking	STEAK DE VEAU GRATINE A LA MOZZARELLA	CERVELAS ALSACIEN	QUICHE FORESTIERE (lardons, champignons) ET SALADE VERTE 	
	Poisson	SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER ET FROMAGE RÂPE	POISSON EN PAPILOTE	CASSOLETTE DE POISSON	
Garniture	Féculents	SPAGHETTI	POMMES SAUTEES	SEMOULE	
	Légumes verts	RATATOUILLE	JULIENNE DE LEGUMES	FONDUE DE POIREAUX	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
 Gourmandises EnVies de	Pâtisserie du jour	BAVAROIS	CRUMBLE AUX POIRES	GÂTEAU MARBRE	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE	
	Dessert lacté	MOUSSE FRAMBOISE	CREME DESSERT CAFE	LIEGEOIS CHOCOLAT	



LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS



L'invité de la semaine:

LES CHAMPIGNONS



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."