

LUNDI 29		MARDI 30		MERCREDI 01 FERIE		JEUDI 02		VENDREDI 03		SAMEDI 04		DIMANCHE 05	
H1	SALADE DE HARICOTS VERTS	H1	CONCOMBRES SALADE	H1	*SALADE VIETNAMEINNE*	H1	CAROTTES RAPEES	H1	BETTERAVES EN SALADE	H1	SALADE VERTE	H1	ARTICHAUT AUX AMANDES
H2	POMMES DE TERRE MORLAIX	H2	PATES MARCO POLO	H2	SALADE DE BLE	H2	SALADE DE LENTILLES	H2	SALADE DE POIS CHICHES	H2	SALADE DE HARICOTS ROUGES	H2	CHAMPIGNONS A LA GRECOQUE
H3	CREPE AU FROMAGE	H3	**SAUCISSON SEC**	H3	**PATE EN CROUTE**	H3	ŒUF DUR COCKTAIL	H3	**PATE DE CAMPAGNE**	H3	**RILLETTES**	H3	*QUICHE*
H4	POTAGE VERMICELLE TOMATE	H4	VELOUTE PETITS POIS	H4	POTAGE LEGUMES ENTIERS	H4	POTAGE CAROTTES	H4	VELOUTE CHOU FLEUR	H4	CREME DE LEGUMES VERTS	H4	VELOUTE CHAMPIGNONS
V1	**CIVET DE PORC**	V1	PAUPETTE DE VEAU	V1	ROTI DE DINDE	V1	*SAUCISSE TOULOUSE GRILLEE*	V1	BRANDADE PARMENTIERE RECETTE DU CHEF	V1	TRUITE AUX AMANDES	V1	AXOIA DE VEAU RECETTE DU CHEF
V2	BŒUF CHAMPIGNONS	V2	COLIN A L'ESPAGNOLE	V2	ESCALOPE VIENNOISE	V2	SPAGHETTI CARBONARA A LA DINDE	V2	ROTI DE BŒUF	V2	*SALIMS DE PINTADE*	V2	*MANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE*
V3	BURGER DE BŒUF	V3	BURGER DE BŒUF	V3	FAUX FILET CRU *	V3	**COTE DE PORC** *	V3	BURGER DE BŒUF	V3	FAUX FILET CRU *	V3	*COTE DE PORC CHARCUTIERE*
V4	**JAMBON DU PAYS**	V4	**JAMBON BLANC**	V4	**JAMBON DU PAYS**	V4	*JAMBON BLANC*	V4	CALMARS ROMAINE	V4	**JAMBON YORCK**	V4	*JAMBON DU PAYS*
L1	BLE AU BEURRE	L1	POMMES NOISETTES	L1	PUREE DE POMMES DE TERRE	L1	POMMES PERSILLEES	L1	PLAT COMPLET	L1	COQUILLETES	L1	PLAT COMPLET (POMMES VAPEUR)
L2	PATES AU BEURRE	L2	RIZ GREOLE	L2	HARICOTS BEURRE	L2	PLAT COMPLET	L2	SEMoule AUX RAISINS	L2	POMMES CROUSTINES	L2	RIZ DU SUD
L3	COURGETTES AU BEURRE	L3	CHOU FLEUR AU BEURRE	L3	PRINTANIERE DE LEGUMES	L3	CAROTTES JEUNES	L3	BRUXELLES PERSILLES	L3	CHAMPIGNONS A LA CREME	L3	FONDUE DE POIREAUX
L4	PETITS POIS	L4	HARICOTS PLATS	L4	HARICOTS A LA TOMATE	L4	EPINARDS A LA CREME	L4	BLE AU BEURRE	L4	GRATIN BROCOLIS AUX NOIX	L4	BLETTES A LA CREME
F	CAMEMBERT	F	SAINT PAULIN	F	GOUDA	F	FROMAGE	F	EDAM	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR
D1	LAIT GELIFIE CARAMEL	D1	FROMAGE BLANC VANILLE	D1	CREME DESSERT VANILLE	D1	YAOURT NATURE SUCRE	D1	TARTE FLAN	D1	ILE GOURMANDE	D1	POIRE AU SIROP
D2		D2		D2		D2		D2		D2			
NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS		NOMBRE DE REPAS	
REMARQUES ET SUGGESTIONS.....		REMARQUES ET SUGGESTIONS.....		REMARQUES ET SUGGESTIONS.....		REMARQUES ET SUGGESTIONS.....		REMARQUES ET SUGGESTIONS.....		REMARQUES ET SUGGESTIONS.....		REMARQUES ET SUGGESTIONS.....	

IMPORTANT : AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANCAISE CONFORMEMENT AU DECRET 17 12 2002

POMMES DE TERRE MORLAIX: salade de pommes de terre, chou fleur

PATES MARCO POLO: pâtes, surimi, assaisonnement à base de moutarde

COLIN A L'ESPAGNOLE: colin avec huile d'olive ail et vinaigre de cidre

SALADE VIETNAMEINNE: céleri remoulade + soja + jambon blanc + menthe

\* : Faux-filet et côte de porc (si choisie crue): A cuire à cœur à + de 65°C (grillades non substituables)