







Semaine du 18 au 22 juin 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Salade vert +surimi	Salade à la Russe	Crêpe au fromage	 Tomates* et concombre en vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc</i>  <i>Lentilles au jus</i>	<i>Marmite de la mer</i> <i>Riz</i>	<i>Poisson pané Meunière et citron</i> <i>Poêlée Provençale</i>	<i>Emincé de dinde au curry</i> <i>Duo de haricots</i>
PRODUIT LAITIER	Brie	Petit moulé à l'ail et aux fines herbes	Bûchette de lait	Fondue Président
DESSERT	Creme dessert	Yaourt velouté aux fruits	 Fruit frais	Pâtisserie du Chef

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

 **Producteurs locaux**

 **Plats contenant du porc**

 **Fabrication maison**

 **Viandes entières de porc, boeuf, volaille et dinde 100% françaises**