

MENUS DU 04 AU 08 SEPTEMBRE 2017

	ENTRÉE AU CHOIX	PLAT DU JOUR	LAITAGE ET DESSERT
L U N D I 0 4	* CAROTES RAPEES/SAUCISSON ~ BETTERAVES ROUGES/SARDINES ~ MELON	NUGGETS DE FILET DE POULET ~ * SAUTE DE VEAU ESRAÇON ~ * PATES ~ * RATATOUILLE MAISON	* YAOURT DE LA FERME DU BOULLONNAIS ~ * MOUSSE CHOCOLAT SMARTIES ~ BUFFET DE FRUITS ~ FROMAGE
M A R D I 0 5	* TOMATE MOZZARELLA CREME BASILIC ~ LAITUE GARNIE PERIGOURDINE ~ WRAP CHORIZO	* CARBONNADE FLAMANDE ~ * FILETE DE POISSON ~ * RIZ PILAF ~ * POEELE DE CAROTTES FRAICHES	PANNA COTTA FRUITS ROUGES ~ * TARTELETTE CITRON MERINGUEE ~ FRAISES ~ FROMAGE
J E U D I 0 7	* MACEDOINE/SALAMI DANOIS ~ ŒUF TRICOLEUR SUR SALADE ~ SAUMON FUME	<u>JOURNEE BRADERIE</u> ~ * MOULES DE PLEINE EAU ~ POTJEVLEESCH ~ * FRITES/SALADE	* TARTE FLAN MAISON ~ * GLACE ~ FRUIT ~ FROMAGE
V E N D R E D I 0 9	* TOAST ALSACIEN ~ RADIS ~ CRUDITES VARIEES	* LASAGNES BOLOGNAISES MAISON ~ * SAUTE DE DINDE MEXICAIN ~ POMMES RISSOLEES ~ HARICOTS VERTS ~ * SALADE VERTE	* FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISES ~ * GRATIN DE FRUITS ROUGES ~ ECLAIR ~ PARIS-BREST ~ FRUIT ~ FROMAGE

Le Principal,
T. LEGRAND

L'Adjointe Gestionnaire,
B. BLOQUET