



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R S	ENTREES	Maïs au thon	Pâté de campagne	Céleri rémoulade	Haricots vinaigrette	Concombres bulgare
		Pois chiches au curry et crevettes	Rillettes cornichons	Batavia aux lardons	Salade à l'emmental	Salade aux dés de jambon
		Salade mélangée	Salade mixte		Lenfilles à la paysanne	Endives aux noix
	Plat 1	Paleron de bœuf	Foie de veau au jus	Fricassée de porc au curry	Boules bœuf à la provençale	Blanquette de dinde
	Plat 2	Filet de merlu aux moules et aneth	Filet de poulet à la crème		Andouillette à la dijonnaise	Filet de lieu au citron
	GARNITURES	Semoule	Purée	Pommes noisette	Coquillettes	Boulgour à la tomate
		Haricots plats	Courgettes gratinées	Brocolis	Choux fleurs persillés	Carottes ciboulette
	FROMAGES	Fromage ou yaourt au choix				
	DESSERTS	Pêche au coulis	Ananas frais	Gâteau maison	Crème au citron	Tarte au chocolat
		Flan nappé caramel	Glace		Pomme au four	Clémentines
Fruit au choix						
D I N E R S	ENTREE	Mousse de foie Salade mixte	Terrine de poissons Salade aux pommes	Salade Jurassienne Tomate ciboulette	Salade piémontaise Salade verte	
	PLAT CHAUD	Colin doré	Spaghettis à la carbonara	Saucisse	Pizza maison	
	GARNITURE	Riz créole		Petits pois		
	LAITAGE	Yaourt au choix				
	DESSERT	Compote de pommes	Crème pâtissière	Liégeois	Ile flottante	
Origine Viandes Bovines		Servi le	Servi le	Servi le	Servi le	
Pays de naissance						
Pays d'élevage						
Pays d'abattage						

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements