









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées	Champignons à la grecque	 <b>Menu Terroir</b> Salade coleslaw*	 Poireaux vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet rôti au jus  Petits pois	Saucisses Knack (#) Saucisse de volaille (sans porc)  Frites au four	Cordon bleu  Pennes	Potée au chou (plat complet) (#) Emincé de bœuf mironton (pour les sans porc)  Purée de potimarron (pour les sans porc)	Escalope de volaille au Cidre  Semoule
PRODUIT LAITIER	Cantafrais	Rondelé ail & fines herbes	Tome grise	Cœur de Neufchâtel	Saint Paulin
DESSERTS	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	Blondie aux fruits rouges	 Financier à la pomme	 Fruit de saison

\*Salade coleslaw: carotte, céleri, chou blanc mayonnaise

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

 **FABRICATION MAISON**

(#) plat contenant du porc