










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	 Carottes râpées	Crêpe au fromage	 Salade du chef*	 Salade de pommes de terre strasbourgeoise (#)  Concombre vinaigrette (pour les sans porc)	 Tomates vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<i>Kefta de boulettes de bœuf</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Saucisse de Toulouse (#)</i> <i>Saucisse de volaille (pour les sans porc)</i> <i>Lentilles</i>	<i>Nuggets de poulet, ketchup</i> <i>Purée gratinée</i>	<i>Couscous (plat complet)</i>	<i>Dos de colin, sauce safranée</i> <i>Pommes vapeur</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Edam	Brie	Suisse sucré
DESSERTS	Cocktail de fruits	 Fruit de saison	Génoise, crème anglaise	 Fruit de saison	 Gâteau au yaourt

*Salade du chef: salade, tomate, maïs, dés de volaille et fromage

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

 **FABRICATION MAISON**

(#) plat contenant du porc