









## Semaine 10 du 02 au 08 mars 2020

## Repas végétarien

| LUNDI 02  | MARDI 03                    | MERCREDI 04 | JEUDI 05   | VENDREDI 06                     |
|---|-----------------------------|-------------|--|---------------------------------|
|  Carottes râpées vinaigrette | Betteraves vinaigrette      |             | Salade de lentilles, dés de fromage vinaigrette  | Saucisson à l'ail et cornichons |
| Lasagne de bœuf VBF PC<br> | Saucisse de Toulouse        |             | Omelette   | Poisson pané                    |
| //  | Haricots blancs à la tomate |             | Risoto de céleri   | Duo de carottes                 |
| 1 Petit Suisse sucré  | Chantailou                  |             | Brie   | Emmental                        |
|  Fruit frais                | Novly caramel               |             |  Fruit frais | Yaourt aromatisé                |

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

|   |                            |
|---|----------------------------|
|  | Fruits et légumes verts    |
|  | Viandes / Poissons / Oeufs |
|  | Féculents                  |
|  | Produits laitiers          |



**PRODUIT DE SAISON**







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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

## Semaine 11 du 09 au 15 mars 2020

Repas végétarien



| LUNDI 09   | MARDI 10  | MERCREDI 11 | JEUDI 12   | VENDREDI 13   |
|--|---|-------------|--|---|
|  Céleri vinaigrette | Salade de riz et maïs vinaigrette   |             |  Râpé de carottes madras (ananas vinaigrette) | Pâtes au pesto  |
| Rôti de porc sauce tomate  | Nuggets de Blé  |             | Chiken tikka masal (Sauté de poulet Label)    | Dos de colin sauce nantua   |
| Frites   | Chou fleur  |             | Lentilles au jus   | Haricots verts  |
| Madeleine  | Fraidou   |             | Carré frais  | Camembert   |
| Yaourt nature sucré  |  Fruit frais  |             | Gâteau vanille coco maison   |  Fruit frais |





Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



|   |                            |
|---|----------------------------|
|  | Fruits et légumes verts    |
|  | Viandes / Poissons / Oeufs |
|  | Féculents                  |
|  | Produits laitiers          |




Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


**PRODUIT DE SAISON**

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

## Semaine 12 du 16 au 22 mars 2020





## Repas végétarien

| LUNDI 16                             | MARDI 17  | MERCREDI 18 | JEUDI 19  | VENDREDI 20                             |
|--------------------------------------|---|-------------|---|---|
| Pommes de terre, œuf dur vinaigrette | Pâté de campagne et cornichons  |             | Champignons à la crème                                    | Betteraves vinaigrette                  |
| Jambon grillé sauce persillade       | Noix de joue de bœuf VBF<br> |             | Couscous végétarien PC (billes de soja, légumes, semoule) | Beignets de calamars sauce fines herbes |
| Petits pois au jus                   | Carottes Vichy  |             | ///   | Pommes de terre vapeur                  |
| Emmental                             | Vache Picon   |             | Camembert   | Brie                                    |
| Liégeois chocolat                    | Fruit frais   |             | Eclair à la vanille                                       | Yaourt nature sucré                     |

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



|   |                            |
|---|----------------------------|
|  | Fruits et légumes verts    |
|  | Viandes / Poissons / Oeufs |
|  | Féculents                  |
|  | Produits laitiers          |



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

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

## Semaine 13 du 23 au 29 mars 2020

### Repas végétarien

| LUNDI 23                     | MARDI 24                         | MERCREDI 25 | JEUDI 26                | VENDREDI 27                        |
|------------------------------|----------------------------------|-------------|-------------------------|------------------------------------|
| Croissillon fromage          | Saucisson à l'ail et cornichons  |             | Concombre bulgare       | Taboulé                            |
| Sauté de porc sauce moutarde | Paupiette de veau sauce estragon |             | Parmentier de lentilles | Dos de colin meunière sauce citron |
| Haricots verts               | Brocolis vapeur                  |             | //                      | Epinard à la crème                 |
| Chèvre                       | Chantailou                       |             | 1 Petit suisse sucré    | Emmental                           |
| Fruit frais                  | Crème dessert vanille            |             | Fruit frais             | Clafoutis aux pommes maison        |

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | Fruits et légumes verts    |
|  | Viandes / Poissons / Oeufs |
|  | Féculents                  |
|  | Produits laitiers          |



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

