

Repas Végétarien

LUNDI 05

MARDI 06

MERCREDI 07

JEUDI 08

VENDREDI 09

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre,
maïs et légumes
mayonnaise

Mousse de foie cornichons

Betteraves vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES



Omelette

Duo de carottes jaunes et
oranges

Emincé de boeuf VBF sauce
marengo

Jambon grill sauce
Dijonnaise

Gratin de choux fleurs

Semoule

PRODUIT LAITIER

Brie

Madeleine

Vache picon

DESSERT

Compote de pommes

Yaourt aromatisé

Fruit frais

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

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

Produits Local

Produits Bio

Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Repas Végétarien

LUNDI 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

HORS D'ŒUVRE

Crêpes au fromage

Salade de pommes de terre
au thon



Carottes râpées vinaigrette
à l'orange



Salade de penne au
pesto



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Curry de porc



Emincé de volaille au jus



Beignets de brocolis

Ratatouille



Chili Végétarien aux
haricots rouges



Riz créole

Aiguillette de colin
pané multi céréales

Risotto de céleri

PRODUIT LAITIER

Camembert



Bûchette pur chèvre



Palmier

Emmental



DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré



Gélifié caramel

Gâteau aux courgettes
et chocolat



**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Produits Bio

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Repas Végétarien

Label Rouge

Poisson MSC

Produits Local

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

LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI 21

JEUDI 22

VENDREDI 23

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Crosillon au fromage

Betteraves vinaigrette



Salami

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cassoulet PC (Saucisse de Toulouse, haricots blancs)



//

Nugget's de blé



Carottes vichy

Carbonade de bœuf VBF



Coquillettes

Rôti de dinde vallée d'auge



Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Croc'lait

Petit suisse sucré

Brie



Camembert



DESSERT

Poire au sirop

Fruit frais



Yaourt aromatisé



Compote de pommes



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

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

Produits Local

Produits Bio

Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**