



# MENU

Semaine 19 du 10 au 16 mai 2021

## Repas Végétarien

LUNDI 10

MARDI 11

MERCREDI 12

JEUDI 13

VENDREDI 14

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Pâté de campagne  
cornichons

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pavé de blé tomate  
mozzarella sauce tomate  
basilic



Pommes vapeur



Gratiné de poisson au  
fromage

Ratatouille

FERIE

Pont de  
l'Ascension



### PRODUIT LAITIER

Emmental

Brie



### DESSERT

Flan nappé caramel

Banane



**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 17

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21

### HORS D'ŒUVRE

Crêpes au fromage

Tomates vinaigrette



Accras de morue

Salade marco polo  
(pâtes, surimi,  
mayonnaise)

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grill



Tajine de billes de soja



Curry de volaille coco

Sauté de boeuf VBF à  
la bourguignonne

Risotto de céleri

Semoule

Purée de patates douce

Haricots verts



### PRODUIT LAITIER

Bûchette pur chèvre



Tomme noire

Croc'lait

Camembert

### DESSERT

Fruit frais

Compote de pommes  
banane

Cake ananas coco



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 !**



# MENU

Semaine 21 du 24 au 30 mai 2021

## Repas Végétarien

LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26

JEUDI 27

VENDREDI 28

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Radis sauce Bulgare



Salade de pommes de terre au pesto



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

**FERIE**  
**Lundi de Pentecôte**

Saucisse Knack végétal



Haricots blancs à la tomate



Coquillettes bolognaises  
VBF PC



Emincé de volaille  
dijonnaise



Carottes vichy



PRODUIT LAITIER

Fondu président

Bûchette pur chèvre



Brie



DESSERT

Yaourt velouté aux fruits

Crème dessert chocolat

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 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Taboulé		Concombres vinaigrette  	Salade de riz mexicaine (riz, légumes, sauce andalouse) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf VBF à l'estragon   Pommes vapeur 	Donut's de filet de poulet et fromage + ketchup Choux fleurs persillés		Brandade de poisson PC  Salade verte	Omelette  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda		Palmier	Emmental
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  		Fromage blanc sucré	Clafoutis aux 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 !**