

Repas Végétarien



LUNDI 07

MARDI 08

MERCREDI 09

JEUDI 10

VENDREDI 11

HORS D'ŒUVRE

Salade de blé aux p'tits légumes



Melon ou pastèque selon approvisionnement



Oeuf dur mayonnaise



Carottes râpées vinaigrette à la mangue



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille vallée d'auge



Poisson pané



Croc veggie tomate



Potjiekos d'émincé de boeuf VBF



Haricots verts



Purée de brocolis

Epinards à la crème



Riz créole



PRODUIT LAITIER

Bûchette pur chèvre



Brie



Petit suisse sucré

Rondelé

DESSERT

Fruit frais



Poire au sirop

Fruit frais



Malva pudding (Cake orange abricot)



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

Repas Végétarien

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Tomates pesto  		Concombre bulgare  	Rillettes cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill  Salsifis à la tomate	Billes de bœuf VBF sauce stroganoff   Semoule 		Gratin de macaronis au cheddar PC  // 	Dos de colin sauce à l'oseille  Mijoté de petits pois 
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Camembert			Brie
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pêche		Fruit frais  	Chou à la vanille

 **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**

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

Repas Végétarien

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25

HORS D'ŒUVRE

Salade de lentilles, maïs,
emmental vinaigrette

Betteraves vinaigrette



Taboulé



Macédoine
mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nugget's de blé sauce
tartare



Raviolis de bœuf VBF PC



Emincé de bœuf VBF à la
mexicaine



Filet de colin
meunière sauce citron

Jardinière de légumes



//

Gratin de choux fleurs



Riz créole



PRODUIT LAITIER

Tomme noire

Emmental râpé

Bûchette pur chèvre



Vache picon

DESSERT

Fruit frais



Mousse chocolat noir

Fruit frais



Compote de fruits

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

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

Repas Végétarien

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette  	Salade de penne au pesto 		Concombre bulgare  	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF sauce forestière   Blé aux petits légumes 	Beignets de calamar sauce tartare Haricots beurre		Chili Végétarien (Haricots rouges et sauce chili)  Riz créole 	Saucisse knack Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Camembert 		Brie	Emmental 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 		Compote de pommes banane	Semoule au lait

 **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 !**