



MENU

Repas Végétarien

Semaine 05 du 31 janvier au 06 février 2022



	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Taboulé 		Nem aux légumes	Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF au jus   Pommes persillées 	Croq veggie tomate  Mijoté de Petits pois 		Sauté de porc au caramel   Riz créole 	Marmite du pêcheur (Cubes de poisson sauce crème et fruits de mer)  Brunoise de légumes
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Bleu		Camembert 	Vache qui rit 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  		Fruit frais  	Crêpe sucrée



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

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