



# MENU

Semaine 21 du 23 au 29 mai 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pizza au fromage PC  Salade verte 	Jambon grillé persillade  Gratin de choux fleurs 		<i>Ascension</i>	
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Camembert 			
DESSERT	Fruit frais 	Beignet au chocolat			



### 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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

Semaine 22 du 30 mai au 05 juin 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Crêpe au fromage		Melon ou pastèque selon approvisionnement 	Salade de pâtes concombres mais tomate vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de boeuf VBF sauce stroganoff    Semoule 	Aiguillettes de blé panées  Mijoté de Petits pois 		Sauté de volaille paëlla  Riz paëlla	Dos de colin sauce tomate  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Bûchette de chèvre		Carré ligueil	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  		Compote de pommes banane 	Yaourt aromatisé 



### 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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge















LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

Semaine 23 du 06 au 12 juin 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE		Céleri vinaigrette 		Oeuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<i>Pentecôte</i>	Emincé de boeuf VBF marenco   Pommes rissolées		Tajine de choux fleurs au curry   (Plat Complet) 	Escalope de volaille sauce milanaise   Coquillette  
PRODUIT LAITIER		Rondelé 		Camembert 	Sablé des Flandres
DESSERT		Fruit frais  		Gâteau au yaourt 	Mousse chocolat



### 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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge





















Produit local:

Coquillettes: [Ferme du Point du Jour](#) Jarzé (49)

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



## Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare (Fromage blanc)  	Salade de blé aux p'tits légumes 		Salade grecque (Tomate, feta, vinaigrette) 	Melon ou pastèque selon approvisionnement 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colombo de lentilles  Riz créole  	Jambon grill sauce barbecue   Haricots beurre provençale		Moussaka VBF  (Plat Complet)	Poisson pané  Purée de pommes de terre et carottes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Croc'lait 		Petit suisse sucré	Brie 
DESSERT	Flan gélifié chocolat	Fruit frais  		Portokalopita (Cake orange et amandes) 	Fromage blanc sucré



## 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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

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