



MENU

Repas Végétarien

Semaine 35 du 29 août au 04 septembre 2022



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Mousse de foie cornichons	Melon ou pastèque selon approvisionnement 	Tomates vinaigrette  	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagne de légumes PC  Salade verte 	Médaille de Poulet à la crème Mijoté de Petits pois	Sauté de porc dijonnaise   Flageolets	Hachis parmentier VBF PC  Salade verte	Gratiné de poisson au fromage  Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER				Brie 	Petit cotentin
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais  	Compote de pomme banane 	Crème dessert vanille 	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: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Semaine 36 du 05 au 11 septembre 2022

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Concombre bulgare (Fromage blanc) 	Pommes de terre façon piémontaise (sans viande) 	Salade de blé aux p'tits légumes 	Melon ou pastèque selon approvisionnement 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé persillade  Carottes vichy 	Sauté de volaille sauce paëlla  Riz paëlla 	Chipolatas  Brunoise de légumes à la crème 	Poisson pané  Ratatouille	Pâtes Napolitaine de légumes PC (Plat complet)
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Croc'lait		Petit suisse sucré	Emmental râpé
DESSERT	Glace vanille fraise	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  	Gâteau au yaourt 	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: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Semaine 37 du 12 au 18 septembre 2022



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade (mayonnaise) 	Salami cornichons	Haricots verts, dés de fromage vinaigrette	Bâtonnets de carottes sauce bulgare 	Salade de riz aux légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Curry de porc  Semoule 	Escalope de volaille au jus  Brocolis béchamel 	Dos de Colin à la crème  Pennes 	Assiette Kebab (pommes rissolées, tomates, oignons) PC Salade verte	Curry de poisson à l'indienne  Mijoté de Petits pois
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Emmental 		Gouda	Camembert 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt sucré 	Liégeois chocolat	Chou à la vanille	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: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

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

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



MENU

Semaine 38 du 19 au 25 septembre 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Saucisson ail cornichons	Salade de penne au pesto	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de dinde Haricots beurre	Brandade de poisson PC Salade verte	Emincé de volaille sauce tomate Epinards à la crème	Sauté de porc aux p'tits oignons Gratin de Courgette	Colombo de lentilles Riz créole
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Brie		Petit suisse sucré	Coulommiers
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Compote de pêche	Fruit frais 	Clafoutis

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

Nous proposons un fromage dans la semaine

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

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