





















MENU

Semaine 9 du 27 février au 5 mars 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Salade de pommes de terre rémoulade 	Salade des champs (choux fleurs petits pois sauce salade) 	Accras de morue	Céleri vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises  (plat complet)	Nugget's de poisson Carottes vichy 	Chipolata sauce barbecue  Purée de pommes de terre 	Roti de dinde moutarde à l'ancienne  Haricots verts	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage  (plat complet) 
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Compote 	Crème dessert chocolat	Fruit frais  	Fruit frais 	Yaourt 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**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

 **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 10 du 6 au 12 mars 2023

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Saucisson ail cornichons	Salade hollandaise (emmental, mimolette) 	Potage de légumes 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse   Lentilles	Emincé de volaille à la crème  Epinards	Cordon bleu Riz madras	Jambon persillade  Mijotée de petit pois	Poisson pané sauce tartare Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Crème dessert vanille	Flan nappé caramel	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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



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 11 du 13 au 19 mars 2023

	Repas Végétarien				Bol de riz
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail	Céleri rémoulade  	Salade marco polo (pâte, poivron, mais, surimi, mayonnaise) 	Salade de boulgour jambon	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson à la provençale  Carottes à la crème 	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole pour plat végé 	Rôti de porc au curry  Mijoté de Petits pois	Tandoori de volaille  Salsifis sauté à l'ail	Riz Sauce tomate
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Crème dessert caramel	Fruit frais 	Compote 	Fruit frais  	Fruit 

 **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**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

 **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 12 du 20 au 26 mars 2023

Marché aux agrumes

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Salade paysanne (pomme de terre, lardon, carotte, œuf, mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  	Salami cornichons	Radis beurre 	Betteraves vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merguez  Poêlée de légumes	Beignets au calamar sauce tartare  Purée de pommes de terre	Emincé de volaille à la crème  Haricots verts 	Tajine de volaille à l'orange  Semoule	Palette de porc milanaise Risotto de céleri
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt sucré	Cake aux agrumes 	Liégeois chocolat	Cake virgin mojito 



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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



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 !**