



MENU

Semaine 13 du 27 mars au 2 avril 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE	Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette 	Chou blanc au fromage  	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croc veggie  Ratatouille  	Steak haché de boeuf sauce du jour  Frites	Dos de colin sauce citron  Epinards Béchamel	Emincé de volaille dijonnaise  Blé à la provençale	Gratiné de poisson au fromage  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Camembert	Brie	Galette bretonne	Buchette de chèvre
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  	Eclair au chocolat	Fruit frais  	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**

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 14 du 3 au 9 avril 2023

Pâques

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Céleri vinaigrette  	Carottes râpées mimosa  	Pâté de campagne cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillette de volaille au paprika Semoule de couscous 	Dos de Colin à la crème  Haricots verts provençale	Lasagnes bolognaises  (plat complet)	Sauté de volaille chasseur  Gratin dauphinois	Sauté de porc au curry  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommier	Cantafras	Mimolette	Œuf de Pâques	Carré ligueil
DESSERT	Compote 	Fruit frais  	Crème dessert chocolat	Cake marbré 	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 15 du 10 au 16 avril 2023

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE		Radis beurre	Salade de blé aux p'tits légumes	Pomme de terre à la provençale (pomme de terre, poivron, concombre, mais)	Brocolis à la parisienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nugget's de blé Pommes rissolées	Jambon persillade Haricots beurre provençale	Emincé de volaille jus aux herbes Gratin de choux fleurs	Pâtes bolognaises (plat complet)
PRODUIT LAITIER		Brie	Palmier	Boursin	Buchette de chèvre
DESSERT		Novly vanille	Compote	Yaourt aromatisé	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

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

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 !**