



# MENU

Semaine 22 du 29 mai au 04 juin 2023

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE		Nem aux légumes	Pastèque ou melon	Salade de pâtes au thon	Tomates pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cube de poisson sauce crème  Ratatouille	Chipolatas grillées sauce tomate  Frites au four	Beignets au calamar sauce tartare  Epinards nature	Poulet de la paëlla  Riz paëlla
PRODUIT LAITIER		Bûchette de chèvre	Galette bretonne	Emmental	Carré président
DESSERT		Mousse chocolat au lait	Compote	Fruit frais 	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**

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 23 du 05 au 11 juin 2023

## Repas Végétarien

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette  	Salade de blé au surimi 	Pastèque ou melon 	Pâté de campagne cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de volaille sauce provençale   Haricots verts	Potatoes Burger  Frites au four	Rôti de porc au curry    Courgettes sautées	Riz cantonais Végétarien   (plat complet) 	Gratiné de poisson à la provençale   Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Brie 	Petit suisse	Emmental	Croc'lait 	Camembert 
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Eclair au chocolat	Fruit frais  	Cake aux fruits exotiques 



**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 24 du 12 au 18 juin 2023

## Marché Provence

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz niçoise (riz, thon, haricot vert, œuf, olive, tomate) 	Carottes râpées vinaigrette  	Radis beurre 	Salade de pommes de terre emmental tomates 	Tomates basilic  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau au jus  Gratin de choux fleurs 	Saute de volaille sauce provençale   Semoule 	Marmite de poisson cressonnette   Pommes vapeur	Jambon sauce Dijonnaise    Mijoté de Petits pois	Nugget's de poisson  Purée de carotte
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Rondelé	Bûchette de chèvre 	Gouda	Petit moulé
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé	Compote 	Clafoutis aux fruits 	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 25 du 19 au 25 juin 2023

	Repas Végétarien				
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail	Betteraves vinaigrette  	Accras de morue	Salade de pâtes à l'italienne (pâtes, poivrons, jambon)	Concombre à la menthe  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille aux herbes  Poêlée de légumes	Salade de pommes de terre oeuuf tomate maïs vinaigrette  (plat complet) 	Roti de dinde à la crème  Épinards béchamel	Boulettes de boeuf et merguez  Légumes du tajine	Dos de colin sauce du jour  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Vache picon	Camembert 	Chantailou	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Compote 	Fruit frais  	Crème dessert chocolat	Yaourt sucré 	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 !**