



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 !**