















MENU

Semaine 18 du 01 au 07 mai 2023

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Radis beurre 	Friand au fromage	Concombre cube crème de ciboulette  	Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Lasagnes bolognaises  (plat complet)	Paupiette de veau normande Poêlée de légumes	Steak haché sauce du jour Semoule de couscous 	Gratiné de poisson à la provençale  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER		Saint Bricet	Petit suisse	Brie	Madeleine 
DESSERT		Compote 	Yaourt aromatisé 	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 19 du 08 au 14 mai 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette  	Tomates vinaigrette  	Saucisson ail	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Raviolis (plat complet)	Saucisse de Toulouse   Lentilles	Escalope de volaille basquaise  Mijoté de Petits pois	Nugget's de blé ketchup  Carottes persillées  
PRODUIT LAITIER		Emmental râpé	Palmier	Carré président	Bûchette de chèvre 
DESSERT		Yaourt sucré 	Liégeois chocolat	Fruit frais  	Cake ananas 



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 20 du 15 au 21 mai 2023

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé Andalouse (blé, œuf, tomate, salade)	Tomates mozzarella vinaigrette  	Salade de pâtes à l'italienne (pâtes, poivrons, tomate, jambon)		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau au thym Légumes du tajine	Merguez sauce tomate Riz créole	Rôti de dinde  Salsifis à la tomate		
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Brie 	Petit moulé		
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais  	Compote 		



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 21 du 22 au 28 mai 2023

Marché Herbes aromatiques

Repas Végétarien

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise au paprika et curcuma	Carottes râpées au cumin  	Tomates vinaigrette aux herbes  	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Tzatziki 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson au fromage  Mijoté de Petits pois	Noisette de volaille thym citron  Pommes de terre rôties au romarin	Boulettes de boeuf sauce du jour  Riz à la tomate 	Rôti de porc au curry   Beignets de brocolis	Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage  (plat complet) 
PRODUIT LAITIER	Brie 	Petit suisse	Carré ligueil	Croc'lait 	Camembert 
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais  	Novly vanille	Cake à la cannelle 	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 !**