



MENU

Semaine 09 du 26 au 3 mars 2024

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Friand au fromage	Potage de légumes 	Céleri vinaigrette  	Rillettes de poisson blanc citron ciboulette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolins au fromage sauce tomate (plat complet)  // 	Escalope de volaille au jus  Brocolis béchamel 	Pavé de poisson blanc  Epinards branche à la crème 	Hachis parmentier (plat complet)  Salade verte et vinaigrette	Rôti de porc sauce tomate  Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Camembert 	Gouda
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais  	Cocktail de fruits	Fruit frais  	Eclair au chocolat

 **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 4 au 10 mars 2024

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Potage de légumes 	Betteraves vinaigrette  	Salami	Chou blanc au fromage  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croc veggie fromage  Ratatouille 	Boulettes de veau milanaises Haricots verts	Jambon grill  Lentilles 	Gratiné de poisson au fromage Purée de carottes 	Cordon bleu  Pennes
PRODUIT LAITIER	Palmier	Bûchette de chèvre 	Coulommiers 	Petit moulé	Rondelé
DESSERT	Compote de fruits	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Cake à la vanille 	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 !**