



MENU

Semaine 27 du 04 au 10 juillet 2022

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE					Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES					Roti de dinde sauce forestière 
PRODUIT LAITIER					Epinards à la crème
DESSERT					Petit moulé
					Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Patisserie 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

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 !**



Semaine 28 du 11 au 17 juillet 2022

Repas Végétarien et Mexicain

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre rémoulade	Melon ou Pastèque selon approvisionnement	Concombre bulgare (sauce fromage blanc)		Salade de riz aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de dinde Gratin de Courgette	Chili sin carné (végétariens) Riz créole	Escalope de volaille au jus Purée de brocolis		Curry de poisson à l'indienne Mijoté de Petits pois
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Sablé de Retz	Camembert		Chanteneige
DESSERT	Fruit frais	Mousse au chocolat	Compote pomme framboise		Yaourt aromatisé



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Patisserie 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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



Repas Végétarien

Semaine 29 du 18 au 24 juillet 2022



Amérique

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux p'tits légumes 	Melon ou Pastèque selon approvisionnement 	Tomates vinaigrette 	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Crêpe au fromage 	Navarin de porc 	Curry de volaille 	Poisson pané 	Cheeseburger
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Chantaillou	Brie 	Tartare	Petit suisse sucré
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Compote pomme fraise	Fruit frais 	Brownie 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Patisserie 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

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 !**



Semaine 30 du 25 au 31 juillet 2022

Repas Végétarien et Italien

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette 	Salade de pennes au pesto 	Rillettes cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème  Haricots beurre	Rougail saucisse  Riz créole	Pizza au fromage PC  Salade verte	Steak haché VBF au jus  Choux fleurs persillés	Gratiné de poisson au fromage  Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Croc'lait	Rondelé	Emmental 	Vache qui rit 
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Panna cotta au caramel	Fruit frais 	Compote de pommes banane

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Patisserie 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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**