







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  Epinards à la crème |
| PRODUIT LAITIER | | | | | Petit moulé |
| DESSERT | | | | | 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

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



MENU



Repas Végétarien et Mexicain

Semaine 28 du 11 au 17 juillet 2022

| | 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



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

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



MENU

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 Ratatouille | Navarin de porc Coquillettes | Curry de volaille Semoule | Poisson pané Julienne de légumes | Cheeseburger Frites |
| PRODUIT LAITIER | Galette St Michel | Chantailou | 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



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

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Repas Végétarien et Italien

Semaine 30 du 25 au 31 juillet 2022

| | LUNDI 25 | MARDI 26 | MERCREDI 27 | JEUDI 28 | VENDREDI 29 |
|--------------------------|--|---|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Friand au fromage | Betteraves vinaigrette | Tomates vinaigrette   | Salade de penne 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



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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !