



MENU

Semaine 31 du 01 au 07 août 2022

Maroc



Repas Végétarien

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre	Salami cornichons	Tomates vinaigrette	Carottes cuites vinaigrette au cumin	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas grillées Pommes vapeur	Escalope de volaille aigre douce Beignets de brocolis	Coquillettes bolognaises VBF PC (Plat complet)	Couscous billes de bœuf VBF et merguez Semoule	Nugget's de blé Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Brie	Saint Bricet	Emmental râpé	Sablé de Retz	Chanteneige
DESSERT	Barre bretonne	Fruit frais 	Compote de pommes	Fromage blanc au miel	Liégeois vanille



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 !**



MENU

Repas Végétarien

Semaine 32 du 08 au 14 août 2022

Indien



	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage	Salade de riz mexicaine	Raïta de concombre menthe (fromage blanc)	Médaillon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau normande Pommes rissolées	Omelette Piperade	Gratiné de poisson à la provençale Mijoté de Petits pois	Tandoori de volaille Dhal de Lentilles	Jambon sauce oignons Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Croc'lait	Emmental	Bûchette de chèvre	Frippons
DESSERT	Fruit frais	Compote pomme fraise	Eclair au chocolat	Riz au lait	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 !**



MENU

Semaine 33 du 15 au 21 août 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE		Carottes râpées vinaigrette 	Salade de blé aux p'tits légumes 	Oeuf dur mayonnaise	Concombre bulgare (fromage blanc) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	FERIE <i>l'assomption</i>	Lasagnes bolognaises VBF PC  Salade verte	Poisson pané  Epinards à la crème	Emincé de volaille vallée d'auge  Haricots beurre	Hachis parmentier végétarien PC  Salade verte
PRODUIT LAITIER		Chantaillou	Camembert	Gouda	Fondu président
DESSERT		Yaourt sucré 	Compote pomme abricot	Chou à la vanille	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

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



MENU

Semaine 34 du 22 au 28 août 2022

Espagne



Repas Végétarien

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise (sans viande)	Tomates vinaigrette	Concombre bulgare (fromage blanc)	Pâté de campagne cornichons	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf VBF forestière Risotto de céleri	Colombo de lentilles	Rôti de porc à l'estragon Purée de carottes	Escalope de volaille au jus Ratatouille	Beignets de calamar sauce tartare Patatas bravas
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Cantadou	Madeleine	Brie	Vache qui rit
DESSERT	Fruit frais	Compote de pêche	Novly chocolat	Fruit frais	Churros au chocolat

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 !**