



Semaine 25 du 20 au 26 juin 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Salade de riz mexicaine 	Salami cornichons	Céleri rémoulade (mayonnaise)  	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc sauce barbecue   Haricots blancs à la tomate	Omelette   Salsifis à la tomate 	Billes de veau à la Lyonnaise Brocolis béchamel 	Raviolis VBF  Salade verte	Accras de poisson Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Vache picon	Saint Bricet	Emmental râpé	Madeleine 
DESSERT	Compote de pommes	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Clafoutis 	Yaourt 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

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.



MENU

Semaine 26 du 27 juin au 03 juillet 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Concombre bulgare (fromage blanc)	Melon ou pastèque selon approvisionnement	Oeuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc dijonnaise (moutarde) Choux fleurs persillés	Colombo de poisson Semoule	Escalope de volaille à la crème Frites	Nugget's de blé Mijoté de Petits pois	Hachis parmentier VBF PC Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie	Cantadou	Chanteneige	Gouda	Galette bretonne
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais	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 !**

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



MENU

Semaine 27 du 04 au 10 juillet 2022

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail cornichons	Carottes râpées vinaigrette  	Pâtes au surimi 	Tomates à croquer 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau basquaise (Ratatouille, piperade et pommes de terre) (Plat complet)	Dos de colin sauce citron  Riz créole	Steak hâché VBF sauce tomate   Haricots verts	Jambon blanc   Chips	
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit 	Coulommiers	Brie 	Emmental	
DESSERT	Fruit frais  	Fromage blanc sucré	Entremets au chocolat	Beignet aux pommes	



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.