



MENU

Semaine 21 du 23 au 29 mai 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Tomates vinaigrette		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pizza au fromage PC Salade verte	Jambon grillé persillade Gratin de choux fleurs	Gratiné de poisson au fromage Pommes vapeur		
PRODUIT LAITIER	Fondue président	Camembert	Gouda		
DESSERT	Fruit frais	Beignet au chocolat	Fromage blanc sucré		

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 22 du 30 mai au 05 juin 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre mais tomate vinaigrette 	Melon ou pastèque selon approvisionnement 	Salade de pâtes concombres mais tomate vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de boeuf VBF sauce stroganoff   Semoule 	Aiguillettes de blé panées  Mijoté de Petits pois 	Chipolata Haricots verts	Sauté de volaille paëlla  Riz paëlla	Dos de colin sauce tomate  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Bûchette de chèvre	Chanteneige 	Carré ligueil	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Fruit frais 	Compote de pommes banane 	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

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 23 du 06 au 12 juin 2022

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE		Céleri vinaigrette	Salade de riz mexicaine	Oeuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pentecôte	Emincé de boeuf VBF marengo	Marmite de poisson (Cube de poisson, sauce crème)	Tajine de choux fleurs au curry (Plat Complet)	Escalope de volaille sauce milanaise
PRODUIT LAITIER		Rondelé	Emmental	Camembert	Sablé des Flandres
DESSERT		Fruit frais	Compote de pommes	Gâteau au yaourt	Mousse chocolat

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

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Produits BIO

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Label Rouge

**Produit local:
Coquillettes: Ferme du Point du Jour Jarzé (49)**

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

Repas Végétarien

Semaine 24 du 13 au 19 juin 2022



	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare (Fromage blanc)	Salade de blé aux p'tits légumes	Radis beurre	Salade grecque (Tomate, feta, vinaigrette)	Melon ou pastèque selon approvisionnement
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colombo de lentilles Riz créole	Jambon grill sauce barbecue Haricots beurre provençale	Couscous à la Volaille (avec légumes) Semoule	Moussaka VBF (Plat Complet)	Poisson pané Purée de pommes de terre et carottes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Croc'lait	Tomme noire	Petit suisse sucré	Brie
DESSERT	Flan gélifié chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Portokalopita (Cake orange et amandes)	Fromage blanc sucré

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 !**