

## Repas Végétarien

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Champignons à la grecque</p>	<p>Salade de blé aux p'tits légumes </p> <p>Pommes de terre au surimi</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Choux rouges vinaigrette</p>	<p>Velouté de tomates</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Lasagne chèvre épinard PC </p> <p>Salade verte </p>	<p>Sauté de porc dijonnaise </p> <p>Carottes vichy </p>	<p>Dos de colin sauce Dieppoise </p> <p>Jardinière de légumes</p>	<p>Rôti de dinde vallée d'auge </p> <p>Semoule</p>	<p>Poisson pané </p> <p>Gratin de choux fleurs </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Brie </p>	<p>Camembert</p>	<p>Chanteneige </p>	<p>Bûchette de chèvre</p>	<p>Edam</p>
DESSERT	<p>Compote pomme fraise</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Yaourt sucré </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Pêche au sirop </p>	<p>Galette des rois frangipane</p>



## 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



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

## Repas Végétarien



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENREDI 14
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade (mayonnaise)   Brocolis à la parisienne (champignons, dés de jambons, mayonnaise)	Pizza au fromage  Taboulé	Choux fleurs curcuma vinaigrette	Salade de riz aux légumes (vinaigrette)   Crêpe au fromage	Choux blanc à l'indienne (curry, raisin)   Salade hollandaise (salade verte, emmental, mimolette) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème   Flageolets	Gratiné de poisson à la provençale  Epinards à la crème	Steak haché VBF sauce forestière   Coquillettes 	Omelette   Ratatouille 	Charcuteries (jambon blanc, saucisson à l'ail)  Pommes de terre et fromage à raclette
PRODUIT LAITIER	Morbier	Croc'lait 	Emmental râpé	Vache qui rit 	Madeleine 
DESSERT	Fruit frais   Abricots au sirop	Crème dessert chocolat  Yaourt sucré	Galette des rois framipanane	Fruit frais   Compote de pomme ananas	Laitage fermier    Novly caramel



## 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



## Produit local:

Laitage fermier : [Chaudron D'LAIT GAEC BILLARD](#)  
Chaudron en mauges (49)



## Produits BIO



## Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

## Repas Végétarien

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise Champignons à la grecque	Betteraves vinaigrette Potage de légumes	Salade de pommes de terre oeufs mayonnaise	Carottes râpées orange cannelle Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de blé panées Haricots verts	Sauté de bœuf VBF au paprika Frites	Jambon grill sauce barbecue Salsifis à la tomate	Couscous billes de bœuf VBF et merguez Semoule	Dos de colin sauce citron Risotto de céleri
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Bûchette pur chèvre	Petit moulé	Emmental	Brie
DESSERT	Fruit frais Pêche au sirop	Flan nappé caramel Yaourt aromatisé	Riz au lait	Cake miel et amandes	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



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Repas Végétarien

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage  Salade de quinoa aux légumes	Macédoine mayonnaise  Céleri rémoulade (mayonnaise) 	Taboulé de choux fleurs	Potage de légumes	Pâté de campagne cornichons  Rosette cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 Saucisse de Toulouse  Fricassée de choux blancs et pommes vapeur	 Aiguillettes de poisson aux céréales  Blé aux petits légumes 	 Roti de dinde à la diable  Haricots blancs	 Hachis parmentier de lentilles PC  Salade verte 	 Emincé de boeuf VBF aux p'tits oignons  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Camembert 	Petit suisse aromatisé aux fruits	Bûchette pur chèvre 	Chanteneige 
DESSERT	 Yaourt sucré  Mousse chocolat au lait	 Fruit frais  Cocktail de fruits	 Fruit frais 	 Compote de pommes  Fruit frais 	Fromage blanc sucré  Liégeois vanille



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



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !