

Semaine 10 du 02 au 08 mars 2020

Repas végétarien

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Carottes râpées vinaigrette 	Betteraves vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles, dés de fromage vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
Brocolis vinaigrette	Chou blanc vinaigrette		Salade de pommes de terres, œuf dur et cornichons mayonnaise	Tomate vinaigrette
Lasagne de bœuf VBF PC 	Saucisse de Toulouse	Brandade de poisson PC	Omelette	Poisson pané
//	Haricots blancs à la tomate	//	Risoto de céleri	Duo de carottes
1 Petit Suisse sucré	Chantailou	Fondu président	Brie	Emmental
Fruit frais 	Novly caramel	Compote de fruits 	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 
Compote de fruits	Fromage blanc sucré		Cocktail de fruits	Liégeois chocolat

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet
 **PRODUIT BIO**



 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers



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

Semaine 11 du 09 au 15 mars 2020



LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Céleri vinaigrette	Salade de riz et maïs vinaigrette	Œuf dur sauce aurore	Râpé de carottes madras (ananas vinaigrette)	Pâtes au pesto
Champignons à la crème	Friand à la viande			Pizza
Rôti de porc sauce tomate	Cordon bleu	Bœuf Bourguignon VBF	Chiken tikka masala (Sauté de poulet Label)	Dos de colin sauce nantua
Frites fraîches	Chou fleur	Printanière de légumes	Lentilles au jus	Haricots verts
Madeleine	Fraidou	Brie	Carré frais	Camembert
Yaourt nature sucré	Fruit frais	Mousse au chocolat	Gâteau vanille coco maison	Fruit frais
Yaourt velouté aux fruits	Poire au sirop			Cocktail de fruits

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet
PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers



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

Semaine 12 du 16 au 22 mars 2020

Repas végétarien

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Pommes de terre, œuf dur vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette	Champignons à la crème	Betteraves vinaigrette
Crêpe aux champignons	Museau vinaigrette		Chou fleur vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Jambon grillé sauce persillade	Noix de joue de bœuf VBF	Rôti de dinde sauce provençale	Couscous végétarien PC (billes de soja, légumes, semoule)	Beignets de calamars sauce fines herbes
Petits pois au jus	Carottes Vichy	Ratatouille	///	Pommes de terre vapeur
Emmental	Vache Picon	Chantailou	Camembert	Brie
Liégeois chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Eclair à la vanille	Yaourt nature sucré
Fromage blanc sucré	Compote de fruits		Compote de fruits	Yaourt aromatisé

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

 PRODUIT BIO



 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

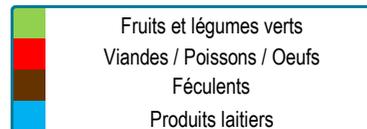
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 13 du 23 au 29 mars 2020

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Croisillon fromage	Saucisson à l'ail et cornichons	Emincé bicolore	Concombre bulgare	Taboulé
Salade de haricots blancs vinaigrette	Quiche lorraine		Râpé de courgettes vinaigrette	Mousse de foie et cornichons
Sauté de porc sauce moutarde	Paupiette de veau sauce estragon	Gratin de pâtes aux dés de volaille PC	Hachi parmentier bœuf VBF PC	Dos de colin meunière sauce citron
Haricots verts	Brocolis vapeur	// 	// 	Epinard à la crème
Chèvre	Saint Paulin	Camembert	1 Petit suisse sucré	Emmental
Fruit frais	Crème dessert vanille	Compote de fruits	Fruit frais	Clafoutis aux pommes maison
Poire au sirop	Fromage blanc sucré		Compote de fruits	Novly caramel

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



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

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