



Repas Végétarien

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Salami cornichons	Concombre bulgare (fromage blanc)	Salade de riz aux légumes (poivrons maïs tomate concombres vinaigrette)	Tomates vinaigrette Salade de chou blanc, jambon et emmental à la mayonnaise	Taboulé Pizza au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème Haricots beurre	Lasagnes de légumes PC Salade verte	Sauté de porc dijonnaise Carottes vichy	Hachis Parmentier VBF PC Salade verte	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Gouda	Croc'lait	Brie	Madeleine	Petit suisse sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Fruit frais	Crème dessert vanille Fromage blanc sucré	Fruit frais Compote pomme fraise



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Choux rouges vinaigrette	Crêpe au fromage Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Radis sauce Bulgare (fromage blanc)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise Salade de haricots blancs au basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf VBF au paprika Blé aux petits légumes	Poisson pané Epinards à la crème	Saucisse knack sauce tomate Coquillettes	Sauté de volaille Paëlla Riz paëlla	Billes de soja au jus Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Camembert	Chanteneige	Emmental râpé	Jus d'orange	Bûchette de chèvre
DESSERT	Yaourt sucré Liégeois vanille	Fruit frais Compote de poire	Mousse chocolat noir	Cuajada (Flan)	Compote de pomme banane Fruit frais



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge



Poisson MSC

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

Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Céleri vinaigrette  Courgettes rapées au curry 	Taboulé  Crêpes aux champignons	Friand au fromage	Salade de penne au pesto  Croisillon au fromage	Tomates basilic vinaigrette  Salade hollandaise (Salade verte, emmental, mimolette vinaigrette) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse grillée  Lentilles au jus	Omelette  Jardinière de légumes 	Fondant de bœuf VBF sauce tomate  Haricots verts	Emincé de volaille vallée d'auge  Gratin de choux fleurs  	Brandade de poisson PC  Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie 	Petit suisse aromatisé aux fruits	Galette St Michel 	Emmental 	Vache qui rit 
DESSERT	Glace vanille-chocolat Yaourt sucré	Fruit frais  Compote pomme framboise 	Fromage blanc sucré	Fruit frais  Poire au sirop	Chou à la vanille

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

 **Poisson MSC**

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

Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Chou blanc au fromage</p> 	<p>Saucisson ail cornichons</p> <p>Rillettes cornichons</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Radis sauce Bulgare (fromage blanc)</p> <p>Choux fleurs mimosa</p>  	<p>Salade de blé aux p'tits légumes</p> <p>Crêpe au fromage</p> 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Steak haché VBF sauce barbecue</p>   <p>Pommes vapeur</p>	<p>Escalope de volaille à la crème</p>  <p>Courgettes provençale</p>	<p>Dos de colin sauce citron</p>  <p>Riz créole</p> 	<p>Gratin de pâtes aux légumes et tomate PC</p> <p>//</p>  	<p>Beignets de calamar sauce tartare</p> <p>Carottes aux épices</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Camembert</p>	<p>Croc'lait</p> 	<p>Fraidou</p>	<p>Bûchette de chèvre</p> 	<p>Petit moulé</p>
DESSERT	<p>Yaourt aromatisé</p>  <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Fruit frais</p>  <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Compote de pêche</p>	<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fruit frais</p>  <p>Compote pomme abricot</p>



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Repas Végétarien



Label Rouge



Poisson MSC

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !