

Repas Végétarien

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Salade de riz mexicaine	Chou blanc au curry vinaigrette  Carottes râpées vinaigrette à l'orange 	Friand au fromage		Potage de légumes Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème  Mijoté de petits pois	Billes de soja au jus  Blé aux petits légumes 	Saute de porc aigre douce  Haricots verts	FERIE	Gratiné de poisson à la provençale Pommes vapeur 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Croc Lait	Madeleine		Brie
DESSERT	Crème dessert vanille Fromage blanc sucré	Fruit frais   Compote de pêche	Yaourt sucré 		Compote de pommes  Fruit frais 

**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:**

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux

**Produits BIO****Label Rouge****HVE:**

Haute Valeur Environnementale

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

Repas Végétarien

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Julienne de Betteraves vinaigrette Choux rouges vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise Salami	Potage de légumes	Céleri vinaigrette à l'orange Haricots verts emmental vinaigrette  	Salade marco polo (pâtes, surimi, mayonnaise) Pizza au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF PC  Salade verte	Steak de merlu bordelaise Brocolis 	Sauté de volaille sauce dijonnaise Riz créole  	Hachis parmentier de lentilles PC Salade verte  	Sauté de boeuf VBF forestière Carottes vichy  
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel 	Bûchette pur chèvre	Petit moulé	Carré ligueil	Emmental
DESSERT	Fromage blanc sucré Liégeois vanille	Fruit frais Pêche au sirop  	Cake aux pommes 	Fruit frais Compote pomme abricot 	Yaourt aromatisé Crème dessert chocolat 



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:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge



HVE:

Haute Valeur Environnementale

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Repas Végétarien

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes Carottes râpées aux pommes vinaigrette	Salade de pommes de terre au pesto  Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Crêpe au fromage	Pamplemousse en segments Macédoine mayonnaise	Saucisson ail cornichons Rillettes cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic PC  // 	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre   Ratatouille	Jambon persillade  Salsifis sauté à l'ail	Poulet assado salsa mangue  Riz créole 	Blanquette de poisson  Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Rondelé 	Camembert 	Petit suisse sucré	Tomme noire	Coulommiers
DESSERT	Compote de poire Fruit frais 	Liégeois chocolat Fromage blanc sucré	Fruit frais  	Banana Bread (cake à la banane) 	Fruit frais   Compote pomme framboise



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:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Repas Végétarien

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz aux légumes vinaigrette  Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise  Céleri vinaigrette 	Salade de choux blanc, jambon et fromage à la mayonnaise 	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette Taboulé	Carottes râpées vinaigrette à l'orange   Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la crème   Gratin de choux fleurs	Hachis parmentier VBF PC  Salade verte vinaigrette	Paupiette de veau au jus Haricots blancs	Beignets de calamar sauce tartare Epinards à la crème	Omelette  Farfalles sauce tomate 
PRODUIT LAITIER	Bûchette pur chèvre	Madeleine 	Chanteneige 	Brie 	Bleu
DESSERT	Fruit frais  Compote de pêche	Yaourt aromatisé  Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat 	Fruit frais   Cocktail de fruits	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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !