

Repas Végétarien

LUNDI 26

MARDI 27

MERCREDI 28

JEUDI 29

VENDREDI 30

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



Carottes râpées vinaigrette à l'orange



Piémontaise

Pâté de campagne

Radis sauce Bulgare



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu de dinde



Falafels de fèves



Emincé de volaille dijonnaise



Steak haché de boeuf VBF sauce forestière



Gratiné de poisson à la provençale

Haricots verts

Riz créole



Gratin de choux fleurs

Beignets de brocolis

Purée St Germain (de pois cassés)

PRODUIT LAITIER

Emmental

Fondu président

Bûchette de chèvre



Gouda

Vache qui rit



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Yaourt sucré

Fruit frais



Gateau au yaourt



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

Semaine 18 du 03 au 09 mai 2021



LUNDI 03

MARDI 04

MERCREDI 05

JEUDI 06

VENDREDI 07

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise 

Crêpes au fromage

Salade de blé aux p'tits légumes 

Tomates mozzarella et pesto  

Concombre sauce bulgare (fromage blanc) 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Aiguillette de blé et carottes pané 

Emincé de volaille au jus 

Sauté de porc à l'estragon 

Coquillettes bolognaises VBF PC 

Beignets de calamar sauce tartare 

Pommes vapeur

Epinards à la crème

Mijoté de petits pois

//

Semoule

PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Camembert 

Madeleine

Emmental râpé

Rondelé

DESSERT

Compote de pommes fraise 

Fruit frais 

Yaourt aromatisé

Cake au citron 

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**

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