

Repas Végétarien

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Courgettes râpées à la méridionales	Pâté de campagne cornichons Saucisson ail cornichons	 Céleri rémoulade		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pavé de blé tomate mozzarella sauce tomate basilic  Pommes vapeur 	Gratiné de poisson au fromage Ratatouille	Steak haché VBF sauce au jus  Blé aux petits légumes 	FERIE	Pont de l'Ascension 
PRODUIT LAITIER	Emmental	Brie 	Petit moulé		
DESSERT	Flan nappé caramel Fromage blanc sucré	Banane Pêche au sirop	Eclair au chocolat		



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 !



MENU

Semaine 20 du 17 au 23 mai 2021



Repas Végétarien

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
HORS D'ŒUVRE	Crêpes au fromage	Tomates vinaigrette Macédoine mayonnaise	Concombres vinaigrette	Accras de morue	Salade marco polo (pâtes, surimi, mayonnaise) Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill Risotto de céleri	Tajine de billes de soja Semoule	Poisson pané sauce tomate Riz créole	Curry de volaille coco Purée de patates douce	Emincé de boeuf VBF à la bourguignonne Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Bûchette pur chèvre	Tomme noire	Gouda	Croc'lait	Camembert
DESSERT	Fruit frais Cocktail de fruits	Compote de pommes banane Fruit frais	Fromage blanc sucré	Cake ananas coco	Fruit frais Poire au sirop



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 !**



MENU

Repas Végétarien

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette  Rapé de Courgettes vinaigrette	Mortadelle cornichons	Radis sauce Bulgare  Céleri rémoulade 	Salade de pommes de terre au pesto Salade de lentilles, emmental vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	FERIE Lundi de Pentecôte	Saucisse knack végétale  Haricots blancs à la tomate 	Paupiette de veau normande Brocolis	Coquillettes bolognaises VBF PC  //	Emincé de volaille dijonnaise  Carottes vichy
PRODUIT LAITIER		Fondu président	Petit suisse sucré	Bûchette pur chèvre 	Brie 
DESSERT		Yaourt velouté aux fruits Fromage blanc sucré	Compote pomme 	Crème dessert chocolat Yaourt sucré	Fruit frais  Compote pomme abricot



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 !**

	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette  Macédoine mayonnaise	Taboulé Salade de haricots blancs au basilic	Coleslaw (chou et carottes râpées mayonnaise)  	Concombres vinaigrette   Melon ou pastèque selon approvisionnement 	 Salade de riz mexicaine (riz, légumes, sauce andalouse) Croisillon au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 Sauté de boeuf VBF à l'estragon Pommes vapeur	Donut's de filet de poulet et fromage + ketchup Choux fleurs persillés	Saucisse de Toulouse Lentilles	Brandade de poisson PC Salade verte	 Omelette Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda	Chanteneige	Palmier	Emmental
DESSERT	 Yaourt aromatisé Crème dessert praliné	  Fruit frais Pêche au sirop	 Fruit frais	Fromage blanc sucré Liégeois vanille	 Clafoutis aux pommes

**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

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

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