

Repas Végétarien



	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux p'tits légumes  Pizza au fromage	Melon ou pastèque selon approvisionnement  Salade de choux blanc (Chou blancs, jambon, emmental, mayonnaise) 	Salade hollandaise (salade verte, emmental, mimolette vinaigrette)	Oeuf dur mayonnaise Salade de pois chiche à la menthe	Carottes râpées vinaigrette à la mangue 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille vallée d'auge  Haricots verts	Poisson pané Purée de brocolis	Rôti de porc au curry  Frites	Croc veggie à la tomate  Epinards à la crème 	Potjiekos d'émincé de boeuf  VBF Riz créole
PRODUIT LAITIER	Bûchette pur chèvre	Brie 	Galette St Michel 	Petit suisse sucré	Rondelé
DESSERT	Fruit frais  Cocktail de fruits	Poire au sirop Compote de pomme ananas	Yaourt sucré	Fruit frais   Pêche au sirop	Malva pudding (Cake orange 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 !**

Repas Végétarien

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Tomates pesto Melon ou pastèque selon approvisionnement	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise	Concombre bulgare Céleri rémoulade	Rillettes cornichons Salami cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill Salsifis à la tomate	Billes de bœuf VBF sauce stroganoff Semoule	Nugget's de volaille + ketchup Duo de carottes jaunes et oranges	Gratin de macaronis au cheddar PC //	Dos de colin sauce à l'oseille Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Croc Lait	Camembert	Tomme blanche		Brie
DESSERT	Glace vanille-fraise Fromage blanc sucré	Compote de pêche Fruit frais	Fruit frais	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

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

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette Croisillon au fromage	Betteraves vinaigrette Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Melon ou pastèque selon approvisionnement	Taboulé Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé sauce tartare Jardinière de légumes	Raviolis de bœuf VBF PC //	Tajine de volaille aux fruits sec Pommes de terre roté	Emincé de bœuf VBF à la mexicaine Gratin de choux fleurs	Filet de colin meunière sauce citron Riz créole
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Emmental râpé	Camembert	Bûchette pur chèvre	Vache picon
DESSERT	Fruit frais Cocktail de fruits	Glace vanille-chocolat Fromage blanc sucré	Barre bretonne crème anglaise	Fruit frais Pêche au sirop	Compote de fruits

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 !**

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

Repas Végétarien

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette   Coleslaw 	Salade de penne au pesto Crêpes aux champignons	Médaillon de surimi mayonnaise	Concombre bulgare   Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre  tomates oeufs mayonnaise Salade de pois chiche au cumin
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 Steak haché VBF sauce forestière Blé aux petits légumes	Beignets de calamar sauce tartare Haricots beurre	 Poulet basquaise Piperade	 Chili Végétarien (Haricots rouges et sauce chili) Riz créole 	Saucisse knack Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Camembert 	Chanteneige	Brie	Emmental
DESSERT	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Fruit frais  Cocktail de fruits	 Compote de pommes	Compote de pommes banane Fruit frais	Semoule au lait Yaourt aromatisé



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 !**