



MENU

RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 07 du 13 au 19 février 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Céleri vinaigrette  Poireaux vinaigrette  	Taboulé  Salade de penne au pesto	Potage de légumes	Friand au fromage Salade de blé Andalouse	Betteraves vinaigrette  Chou blanc au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haché de veau au poivre Flageolets	Beignets au calamar sauce tartare Carottes persillées 	Riz cantonais Végétarien PC  Accompagnement PC 	Emincé de volaille sauce chasseur  Haricots verts 	Carbonara  Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Galette bretonne		Brie pointe 	Vache qui rit 	
DESSERT	Yaourt sucré  Novly chocolat	Fruit frais  Cocktail de fruits 	Crème dessert praliné	Compote de fruit Fruit frais 	Fruit frais  Pêche au sirop en cube

 **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**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU



RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 08 du 20 au 26 février 2023

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise  Salade carioca	Potage de légumes Champignons à la grecque	Coleslaw (chou et carotte) 	Salade de riz mexicaine  Tarte au poireau	Crêpe au fromage Salade de blé au surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon persillade  Mijoté de Petits pois	Paupiette de veau normande  Blé pilaf 	Emincé de volaille à la crème  Pommes rissolées	Rôti de dinde au curry   Poêlée de légumes	Gratiné de poisson à la provençale  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER			Camembert 		Croc'lait 
DESSERT	Fruit frais   Compote de fruit	Beignet aux pommes Fruit frais 	Compote de fruit 	Fruit frais  Cocktail de fruits	Cake pépites de chocolat  Compote de fruit

 **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**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



RESTAURANT SCOLAIRE CHÂTEAU THEBAUD

Semaine 00 du 00 au 07 février 2022

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	SEM 03 LUNDI ENTREE 01 SEM 03 LUNDI ENTREE 02	SEM 03 MARDI ENTREE 01 SEM 03 MARDI ENTREE 02	SEM 03 MERCREDI ENTREE 01	SEM 03 JEUDI ENTREE 01 SEM 03 JEUDI ENTREE 02	SEM 03 VENDREDI ENTREE 01 SEM 03 VENDREDI ENTREE 02
PLAT CHAUD ET GARNITURES	SEM 03 LUNDI PP 01 SEM 03 LUNDI ACC 01	SEM 03 MARDI PP 01 SEM 03 MARDI ACC 01	SEM 03 MERCREDI PP 01 SEM 03 MERCREDI PACC 01	SEM 03 JEUDI PP 01 SEM 03 JEUDI ACC 01	SEM 03 VENDREDI PP 01 SEM 03 VENDREDI ACC 01
PRODUIT LAITIER	SEM 03 LUNDI PL 01	SEM 03 MARDI PL 01	SEM 03 MERCREDI PL 01	SEM 03 JEUDI PL 01	SEM 03 VENDREDI PL 01
DESSERT	SEM 03 LUNDI DE 01 SEM 03 LUNDI DE 02	SEM 03 MARDI DE 01 SEM 03 MARDI DE 02	SEM 03 MERCREDI DE 01	SEM 03 JEUDI DE 01 SEM 03 JEUDI DE 02	SEM 03 VENDREDI DE 01 SEM 03 VENDREDI DE 02

**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****HVE: Haute valeur environnementale****Produits BIO****Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	SEM 04 LUNDI ENTREE 01 SEM 04 LUNDI ENTREE 02	SEM 04 MARDI ENTREE 01 SEM 04 MARDI ENTREE 02	SEM 04 MERCREDI ENTREE 01	SEM 04 JEUDI ENTREE 01 SEM 04 JEUDI ENTREE 02	SEM 04 VENDREDI ENTREE 01 SEM 04 VENDREDI ENTREE 02
PLAT CHAUD ET GARNITURES	SEM 04 LUNDI PP 01 SEM 04 LUNDI ACC 01	SEM 04 MARDI PP 01 SEM 04 MARDI ACC 01	SEM 04 MERCREDI PP 01 SEM 04 MERCREDI PACC 01	SEM 04 JEUDI PP 01 SEM 04 JEUDI ACC 01	SEM 04 VENDREDI PP 01 SEM 04 VENDREDI ACC 01
PRODUIT LAITIER	SEM 04 LUNDI PL 01	SEM 04 MARDI PL 01	SEM 04 MERCREDI PL 01	SEM 04 JEUDI PL 01	SEM 04 VENDREDI PL 01
DESSERT	SEM 04 LUNDI DE 01 SEM 04 LUNDI DE 02	SEM 04 MARDI DE 01 SEM 04 MARDI DE 02	SEM 04 MERCREDI DE 01	SEM 04 JEUDI DE 01 SEM 04 JEUDI DE 02	SEM 04 VENDREDI DE 01 SEM 04 VENDREDI DE 02

**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****HVE: Haute valeur environnementale****Produits BIO****Label Rouge**

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