

## Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise  Pâté de campagne cornichons	Haricots verts emmental vinaigrette  Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage	Tomates vinaigrette  Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise  Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de Colin à la crème de curry   Julienne de légumes	Sauté de boeuf VBF à l'estragon   Frites	Jambon grillé persillade   Mijoté de petits pois	Chili Végétarien aux haricots rouges   Riz créole  	Roti de dinde forestière   Brocolis béchamel 
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Brie	Chanteneige 	Carré ligueil	Madeleine 
DESSERT	Glace vanille - fraise  Fruit frais 	Fruit frais    Poire au sirop	Beignet au chocolat	Fruit frais    Compote de pommes	Yaourt sucré   Liégeois vanille



## Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

## Repas Végétarien

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage  Salade de blé aux p'tits légumes	Céleri rémoulade (mayonnaise)  Champignons à la grecque	Radis sauce Bulgare (fromage blanc)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  Salade César (Salade verte, dés de volail, emmental, croutons, vinaigrette)	Salade de riz aux légumes  Croisillon au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la tomate  Salsifis à la tomate	Hachis parmentier de lentilles PC  //	Palette de porc à la diable  Coquillettes	Billes de bœuf VBF sauce tex mex  Semoule	Nugget's de poisson  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Emmental	Petit suisse sucré	Bûchette de chèvre	Camembert
DESSERT	Fruit frais  Compote pomme framboise	Flan nappé caramel  Fromage blanc sucré	Fruit frais	Yaourt aromatisé  Crème dessert vanille	Gateau au yaourt



## Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



## Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



## Poisson MSC



## Viande de bœuf, de porc et de volaille française



## Repas Végétarien



## Produits BIO



## Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

## Repas Végétarien

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette à la mangue   Salade de choux blanc, jambon et emmental à la mayonnaise 	Tomates au gingembre    Macédoine mayonnaise	Salade verte, dès de volaille Emmental vinaigrette	Choux fleurs curcuma vinaigrette   Céleri rémoulade (mayonnaise)	Accras de morue  Oeuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille sauce pain d'épices    Pommes vapeur 	Tarte aux légumes PC   // 	Boeuf braisé VBF Sauce Cacao   Purée de patates douce	Rougail saucisse   Riz créole 	Blanquette de poisson à la vanille   Carottes aux épices
PRODUIT LAITIER	Emmental	Palmier	Bûchette de chèvre 	Gouda	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais   Pêche au sirop	Mousse chocolat noir  Yaourt sucré	Ananas au sirop	Compote de pommes banane   Fruit frais 	  Gâteau mangue chocolat



## Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

Repas Végétarien

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise  Friand au fromage	Salade suisse (salade verte, emmental vinaigrette)  Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Riz au surimi	Salami cornichons  Pâté de campagne cornichons	Radis sauce Bulgare  Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc à l'estragon  Gratin de choux fleurs	Nugget's de blé  Flageolets	Paupiette de veau forestière  Risotto de céleri	Filet de colin meunière  Ratatouille	Coquillettes carbonara PC  //
PRODUIT LAITIER	Brie	Bûchette de chèvre	Camembert	Chantailou	Saint paulin
DESSERT	Yaourt aromatisé  Crème dessert chocolat	Fruit frais  Compote de pommes	Eclair au chocolat	Fruit frais  Cocktail de fruits	Liégeois vanille  Yaourt sucré



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !