

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	VENDREDI 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 !