














# MENU

Semaine 27 du 1 au 5 juillet 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Betteraves stock tampon 	Pizza au fromage	Tomates vinaigrette  	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis au bœuf stock tampon   //	Beignets au calamar sauce tartare  Haricots verts	Dos de colin sauce citron   Jeunes carottes persillées	Cheeseburger   Frites au four	Rôti de dinde froid   Taboulé
PRODUIT LAITIER	Brie 	Fromage du jour	Croc'lait 	Carré président	Fromage du jour
DESSERT	Compote de pomme stock tampon	Mousse chocolat au lait	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais  	Beignet aux pommes



### 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

0

	0	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	0	0	0	0	0
PLAT CHAUD ET GARNITURES	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
PRODUIT LAITIER	0	0	0	0	0
DESSERT	0	0	0	0	0



**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

0

	0	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	0	0	0	0	0
PLAT CHAUD ET GARNITURES	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
PRODUIT LAITIER	0	0	0	0	0
DESSERT	0	0	0	0	0



**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

0

	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00
HORS D'ŒUVRE	0	0	0	0	0
PLAT CHAUD ET GARNITURES	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
PRODUIT LAITIER	0	0	0	0	0
DESSERT	0	0	0	0	0



**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.