



MENU

Semaine 11 du 11 au 15 mars 2024



	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre mais tomate vinaigrette	Céleri vinaigrette 	Accras de morue	Salade de penne au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé Mijoté de petits pois	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Beignets de brocolis	Hachis parmentier (plat complet) //	Cozido à Portuguesa (boulettes de veau à la Portugaise) Semoule	Dos de colin à la crème Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Brie	Gouda	Croc'lait	Carré ligueil
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Pastel de Belèm (flan pâtissier)	Fruit frais



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

Semaine 12 du 18 au 22 mars 2024



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Saucisson ail	Pizza au fromage	Salade de riz mexicaine 	Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de lentille  Purée de pomme de terre 	Poisson meunière Epinards branche à la crème	Saute de volaille sauce tomate  Choux fleurs persillés 	Rôti de porc au curry  Haricots verts	Irish stew (boulettes d'agneau et carottes) Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Carré président	Fromage du jour	Petit suisse sucré	Saint bricet
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  	Compote de poire	Fruit frais 	Gâteau surprise d'Irlande 



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

Semaine 13 du 25 au 29 mars 2024

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette  	Macédoine mayonnaise	Chou blanc au fromage 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus  Purée de panais	Escalope de volaille basquaise  Flageolets	Rougail saucisse  Riz pilaf 	Coquillettes BIO Locales sauce tomate   //	Dos de colin  Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Croc'lait	Rondelé	Emmental râpé	Brie
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt velouté aux fruits	Donut's	Fruit frais 	Compote de fruits



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

Semaine 14 du 01 au 05 avril 2024



	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette  	Crêpe au fromage	Rillettes de maquereau	Céleri rémoulade  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Croq véggie tomate  Patatouille (ratatouille pommes de terre) 	Marmite de poisson sauce crème  Epinards branche à la crème	Sot l'y laisse de volaille sauce crème  Pommes noisettes	Saucisse de Toulouse grillée  Lentilles
PRODUIT LAITIER		Rondelé 	Carré ligueil	Œufs de Pâques	Camembert
DESSERT		Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé 	Dessert de Pâques aux chocolats	Fruit frais  



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.