





















MENU

Semaine 9 du 27 février au 5 mars 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Salade de pommes de terre rémoulade 	Salade des champs (choux fleurs petits pois sauce salade) 	Accras de morue	Céleri vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises  (plat complet)	Nugget's de poisson Carottes vichy 	Chipolata sauce barbecue  Purée de pommes de terre 	Roti de dinde moutarde à l'ancienne Haricots verts	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage (plat complet)  
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Vache qui rit	Petit suisse	Bûchette de chèvre 	Palmier
DESSERT	Compote 	Crème dessert chocolat	Fruit frais  	Fruit frais 	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: 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 10 du 6 au 12 mars 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Saucisson ail cornichons	Salade hollandaise (emmental, mimolette) 	Potage de légumes 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse   Lentilles	Emincé de volaille à la crème  Epinards	Cordon bleu Riz madras	Gratin de penne et choux fleurs au Boursin  (plat complet) 	Poisson pané sauce tartare Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Brie 	Madeleine 	Croc'lait 	Camembert 	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Crème dessert vanille	Flan nappé caramel	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 11 du 13 au 19 mars 2023

Repas Végétarien

Saint Patrick

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail	Céleri rémoulade  	Salade marco polo (pâte, poivron, maïs, surimi, mayonnaise) 	Salade de boulgour jambon	Potage de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson à la provençale  Carottes à la crème 	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole pour plat végété 	Rôti de porc au curry Mijoté de Petits pois	Tandoori de volaille  Salsifis sauté à l'ail	Irish stew de boulettes d'agneau, carottes Pommes vapeur 
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Bûchette de chèvre 	Chaussée aux Moines	Carré président	Rondelé 
DESSERT	Crème dessert caramel	Fruit frais 	Compote 	Fruit frais  	Gâteau aux courgettes et chocolat 



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 20 au 26 mars 2023

Marché aux agrumes

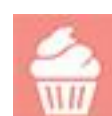
Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Salade paysanne (pomme de terre, lardon, carotte, œuf, mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  	Salami cornichons	Radis beurre 	Betteraves vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merguez  Poêlée de légumes	Beignets au calamar sauce tartare  Purée de pommes de terre	Emincé de volaille à la crème  Haricots verts 	Tajine de volaille à l'orange  Semoule	Dhal de lentilles (plat végété)  Riz créole pour plat végété 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers 	Gouda	Tartare nature	Brie 	Croc'lait 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt sucré	Cake aux agrumes 	Liégeois chocolat	Cake virgin mojito 



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.