



MENU

Semaine 13 du 27 mars au 2 avril 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE	Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette 	Chou blanc au fromage  	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croc veggie  Ratatouille  	Steak haché de boeuf sauce du jour  Frites	Dos de colin sauce citron  Epinards Béchamel	Emincé de volaille dijonnaise Blé à la provençale	Gratiné de poisson au fromage  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Camembert	Brie 	Galette bretonne	Bûchette de chèvre
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  	Eclair au chocolat	Fruit frais  	Fromage blanc 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

Repas Végétarien

Semaine 14 du 3 au 9 avril 2023

Pâques

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Céleri vinaigrette  	Carottes râpées mimosa  	Pâté de campagne cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de soja   Semoule de couscous  	Dos de Colin à la crème  Haricots verts provençale	Lasagnes bolognaises  (plat complet)	Sauté de volaille chasseur  Gratin dauphinois	Sauté de porc au curry  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cantafras	Mimolette	Chocolat de Pâques	Carré ligueil
DESSERT	Compote 	Fruit frais  	Crème dessert chocolat	Cake marbré 	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 15 du 10 au 16 avril 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE		Radis beurre 	Salade de blé aux p'tits légumes 	Pomme de terre à la provençale (pomme de terre, poivron, concombre, mais) 	Brocolis à la parisienne  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nugget's de blé  Pommes rissolées 	Jambon persillade  Haricots beurre provençale 	Emincé de volaille jus aux herbes  Gratin de choux fleurs	Pâtes bolognaises  (plat complet) 
PRODUIT LAITIER		Brie 	Palmier	Boursin	Bûchette de chèvre
DESSERT		Novly vanille	Compote 	Yaourt aromatisé	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



Produit local:

Coquillettes: [Ferme du Point du Jour Jarzé \(49\)](#)

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.