

Repas Végétarien

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw (Carottes et choux râpés, mayonnaise) 	Crêpe au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Salade suisse (salade verte, emmental, vinaigrette) 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf VBF marengo  Frites	Billes de soja stroganoff  Gratin de choux fleurs 	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne  Méli mélo de légumes	Jambon aux champignons  Coquillettes  	Beignets de calamar sauce tartare Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Carré ligueil	Fondu président
DESSERT	Laitage Fermier  	Fruit frais  	Crème dessert vanille 	Fruit frais 	Far breton 

**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:**Laitage fermier : [Chaudron D'LAIT GAEC BILLARD](#) Chaudron en mauges (49)Coquillettes: [Ferme du Point du Jour](#) Jarzé (49)

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 13 du 28 mars au 03 avri l2022

Repas Végétarien

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre au pesto	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Céleri vinaigrette	Salami cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème Mijoté de Petits pois	Steak haché VBF sauce forestière Semoule	Chipolatas Blé aux petits légumes	Colombo de lentilles Riz créole	Marmite du pêcheur (Cubes de poisson sauce crème et fruits de mer) Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Bûchette pur chèvre	Tomme noire	Saint Bricet	Emmental
DESSERT	Fruit frais 	Eclair au chocolat	Compote de pommes banane	Yaourt sucré	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 !**

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 04 au 10 avril 2022



	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  	Pizza au fromage	Salade de pâtes aux légumes vinaigrette 	Salade César (Salade verté, dés de volaille, croûtons vinaigrette) 	Salade de riz mexicaine (haricots rouges maïs vinaigrette)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier végétarien PC  Salade verte 	Saute de porc aux p'tits oignons   Julienne de légumes	Rôti de dinde sauce tomate  Ratatouille	Aiguillette de pintade aux raisins  Pommes noisettes	Poisson pané  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Brie 	Croc'lait	Oeuf chocolat Pâques	Camembert 
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais  	Yaourt aromatisé 	Moelleux au chocolat	Compote de poire



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 !**