




# MENU

Semaine 17 du 25 avril au 01 mai 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade de blé aux p'tits légumes 	Radis et beurre 	Taboulé 	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  PC	Omelette  Ratatouille 	Sauté de porc dijonnaise (moutarde)  Lentilles	Donut's de filet de poulet et fromage Mijoté de Petits pois	Brandade de poisson PC  Salade verte
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Camembert	Chanteneige 	Vache picon	Brie 
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Fruit frais  	Far breton aux pruneaux 



### 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 !




# MENU

Semaine 18 du 02 au 08 mai 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare (fromage blanc)  	Saucisson ail cornichons	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade (mayonnaise)  	Salade de pommes de terre au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill sauce Napolitaine   Haricots blancs à la tomate	Emincé de boeuf VBF forestière  	Paupiette de veau à l'estragon Méli mélo de légumes	Paëlla de la mer (merlu, moules) Riz paëlla (petit pois, poivrons)	Nugget's de blé  Gratin de choux fleurs 
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Croc'lait	Gouda	Fondu président	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé 	Compote de pommes banane 	Fruit frais  	Cake citron Pavot 

 **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

Semaine 19 du 09 au 15 mai 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette 	Salade de riz mexicaine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf VBF à l'estragon   Frites	Saucisse knack  Brocolis	Escalope de volaille sauce chasseur   Coquillettes	Couscous billes de soja et légumes   Semoule 	Beignets de calamar sauce tartare Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Camembert 	Emmental râpé	Carré ligueil	Rondelé 
DESSERT	Fruit frais 	Eclair vanille	Fruit frais  	Compote pomme fraise	Crème dessert 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 !



# MENU

Semaine 20 du 16 au 22 mai 2022



## Repas Végétarien

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne cornichons	Radis beurre	Salade de blé aux p'tits légumes	Concombre sauce fromage blanc	Salade de penne au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde moutarde à l'ancienne Salsifis à la tomate	Chili Végétarien aux haricots rouges Riz créole	Saute de porc aigre douce Ratatouille	Potatoes Burger Pommes rissolées	Dos de Colin à la crème Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Brie	Palet breton	Vache qui rit	Fraidou	Bûchette pur chèvre
DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré	Compote de poire	Carotte cake orange cannelle	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.