



MENU

Semaine 19 du 10 au 16 mai 2021

Repas Végétarien

LUNDI 10

MARDI 11

MERCREDI 12

JEUDI 13


VENDREDI 14


HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Pâté de campagne
cornichons

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Pané de blé sauce tomate
basilic 

Pommes vapeur 

Gratiné de poisson au
fromage

Ratatouille

FERIE

**Pont de
l'Ascension**


PRODUIT LAITIER


Emmental

Brie 

DESSERT


Flan nappé caramel

Banane

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits Bio**

**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 20 du 17 au 23 mai 2021



LUNDI 17

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21

HORS D'ŒUVRE

Crêpes au fromage

Tomates vinaigrette



Accras de morue

Salade marco polo
(pâtes, surimi,
mayonnaise)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grill



Tajine de billes de soja



Curry de volaille coco



Emincé de boeuf VBF
à la bourguignonne



Risotto de céleri

Semoule

Purée de patates douce

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Bûchette pur chèvre



Tomme noire

Croc'lait

Camembert

DESSERT

Fruit frais




Compote de pommes
banane

Cake ananas coco




Fruit frais



 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits Bio**

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



MENU

Semaine 21 du 24 au 30 mai 2021

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette  		Radis sauce Bulgare 	Salade de pommes de terre au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	FERIE Lundi de Pentecôte	Saucisse knack Haricots blancs à la tomate		Coquillettes bolognaises VBF PC  //	Emincé de volaille dijonnaise  Carottes vichy
PRODUIT LAITIER		Fondu président		Bûchette pur chèvre 	Brie 
DESSERT		Yaourt velouté aux fruits		Crème dessert chocolat	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**


 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits Bio**

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


	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Taboulé		Concombres vinaigrette  	Salade de riz mexicaine (riz, légumes, sauce andalouse) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf VBF à l'estragon  Pommes vapeur	Donut's de filet de poulet et fromage + ketchup Choux fleurs persillés		Brandade de poisson PC Salade verte	Omelette  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda		Palmier	Emmental
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  		Fromage blanc sucré	Clafoutis aux pommes 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits Bio**

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