




	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux p'tits légumes 	Melon ou pastèque selon approvisionnement 		Oeuf dur mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette à la mangue 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille vallée d'auge  Haricots verts	Poisson pané Purée de brocolis		Paupiette de veau forestière Epinards à la crème	Potjiekos d'émincé de boeuf VBF  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Bûchette pur chèvre	Brie 		Petit suisse sucré	Rondelé
DESSERT	Fruit frais 	Poire au sirop		Fruit frais  	Malva pudding (Cake orange abricot) 

 **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.

Repas Végétarien

LUNDI 14

MARDI 15

MERCREDI 16

JEUDI 17

VENDREDI 18

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Tomates pesto



Concombre bulgare



Rillettes cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grill



Billes de bœuf VBF sauce strogonoff



Gratin de macaronis au cheddar PC



Dos de colin sauce à l'oseille

Salsifis à la tomate

Semoule



//

Mijoté de petits pois

PRODUIT LAITIER

Croc lait

Camembert



Brie



DESSERT

Glace vanille - fraise

Compote de pêche

Fruit frais



Chou à la vanille

 **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 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Betteraves vinaigrette 		Taboulé	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marmite du pêcheur (Cubes de poisson sauce crème et fruits de mer) Jardinière de légumes	Raviolis de bœuf VBF PC  //		Emincé de bœuf VBF à la mexicaine  Gratin de choux fleurs	Filet de colin meunière sauce citron  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Emmental râpé		Bûchette pur chèvre 	Vache picon
DESSERT	Fruit frais  	Barre bretonne		Fruit frais 	Compote de fruits

 **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.

Repas Végétarien

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette  	Salade de penne au pesto		Concombre bulgare  	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF sauce forestière  Blé aux petits légumes	Beignets de calamar sauce tartare Haricots beurre		Chili Végétarien (Haricots rouges et sauce chili)  Riz créole	Saucisse knack Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Camembert 		Brie	Emmental
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 		Compote de pommes banane	Semoule au lait

 **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 !**