



MENU

Semaine 12 du 21 au 27 mars 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw (Carottes et choux râpés, mayonnaise) 	Crêpe au fromage		Salade suisse (salade verte, emmental, vinaigrette) 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf VBF marengo  Frites	Billes de soja stroganoff  Gratin de choux fleurs 		Jambon aux champignons   Coquillettes  	Beignets de calamar sauce tartare Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Gouda		Verre de lait + sirop	Fondu président
DESSERT	Laitage Fermier  	Fruit frais  		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		Céleri vinaigrette 	Salami cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème  Mijoté de Petits pois	Steak haché VBF sauce forestière  Semoule 		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		Verre de jus de fruits	Emmental 
DESSERT	Fruit frais  	Eclair au chocolat		Yaourt sucré 	Cocktail de fruits



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

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 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		Aiguillette de pintade aux raisins  Pommes noisettes	Poisson pané  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Brie 		Oeuf chocolat Pâques	Camembert 
DESSERT	Petit Suisse sucré	Fruit frais  		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 !**