



MENU

Semaine 21 du 23 au 29 mai 2022

Repas Végétarien



LUNDI 23 MARDI 24 MERCREDI 25 JEUDI 26 VENDREDI 27



HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette 

Taboulé 

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Pizza au fromage PC 
Salade verte 

Jambon grillé persillade 
Gratin de choux fleurs 


Ascension

PRODUIT LAITIER


Fondu président

Camembert 

DESSERT

Fruit frais 

Beignet au 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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 22 du 30 mai au 05 juin 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Crêpe au fromage		Melon ou pastèque selon approvisionnement 	Salade de pâtes concombres mais tomate vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de boeuf VBF sauce stroganoff   Semoule 	Aiguillettes de blé panées  Mijoté de Petits pois 		Sauté de volaille paëlla  Riz paëlla	Dos de colin sauce tomate  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Bûchette de chèvre		Carré ligueil	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  		Compote de pommes banane 	Yaourt aromatisé 



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 23 du 06 au 12 juin 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE		Céleri vinaigrette 		Oeuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<i>Pentecôte</i>	Emincé de boeuf VBF marengo  Pommes rissolées		Tajine de choux fleurs au curry  (Plat Complet) 	Escalope de volaille sauce milanaise  Coquillette  
PRODUIT LAITIER		Rondelé 		Camembert 	Sablé des Flandres
DESSERT		Fruit frais  		Gâteau au yaourt 	Mousse 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



Produit local:

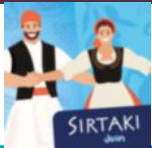
Coquillettes: [Ferme du Point du Jour](#) Jarzé (49)

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




MENU

Semaine 24 du 13 au 19 juin 2022



Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare (Fromage blanc)  	Salade de blé aux p'tits légumes 		Salade grecque (Tomate, feta, vinaigrette) 	Melon ou pastèque selon approvisionnement 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colombo de lentilles  Riz créole  	Jambon grill sauce barbecue   Haricots beurre provençale		Moussaka VBF  (Plat Complet)	Poisson pané  Purée de pommes de terre et carottes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Croc'lait 		Jus de fruits	Brie 
DESSERT	Glace vaille-fraise	Fruit frais  		Portokalopita (Cake orange et amandes) 	Fromage blanc sucré

 **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 !**