MENU

Semaine 06 du 07 au 13 février 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade (mayonnaise)	Rillettes cornichons	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse Gratin de choux fleurs	Billes de soja sauce tomate basilic Semoule	Moussaka VBF PC Salade verte	Curry de volaille Coquillettes	Poisson pané Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Edam	Fondu président	Brie	Bûchette de chèvre
DESSERT	Fruit frais	Eclair au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit frais	Fromage blanc sucré

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

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 07 du 14 au 20 février 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Pizza au fromage	Salade de blé aux p'tits légumes	Salade de choux blanc, jambon et emmental à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili con carne (égrainé de bœuf VBF) Riz créole	Gratiné de poisson au fromage Epinards à la crème	Omelette Patatouille (Ratatouille pommes de terre)	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Haricots verts	Sauté de boeuf VBF au paprika Frites
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Madeleine	Tomme blanche	Vache picon	Emmental
DESSERT	Laitage fermier	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Roulé framboise	Compote de poire

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

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Produits BIO

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas Végétarien

Label Rouge

Poisson MSC: Pêche durable

Produit local:
Laitage fermier : Chaudron D'LAIT GAEC BILLARD Chaudron en mauges (49)

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.