









MENU

Semaine 35 du 29 août au 04 septembre 2022



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE				Tomates vinaigrette 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES				Hachis parmentier VBF PC  Salade verte	Gratiné de poisson au fromage  Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER				Brie 	Petit cotentin
DESSERT				Crème dessert vanille 	Fruit frais 



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 36 du 05 au 11 septembre 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Concombre bulgare (Fromage blanc) 		Salade de blé aux p'tits légumes 	Melon ou pastèque selon approvisionnement 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé persillade  Carottes vichy 	Sauté de volaille sauce paëlla  Riz paëlla 		Poisson pané  Ratatouille	Pâtes Napolitaine de légumes PC (Plat complet)  
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Croc'lait		Petit suisse sucré	Emmental râpé
DESSERT	Glace vanille-fraise	Yaourt aromatisé 		Gâteau au yaourt 	Fruit frais  



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 !



Repas Végétarien

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade (mayonnaise) 	Salami cornichons		Bâtonnets de carottes sauce bulgare 	Salade de riz aux légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de soja sauce barbecue  Semoule  	Escalope de volaille au jus   Brocolis béchamel		Assiette Kebab (pommes rissolées, tomates, oignons) PC Salade verte	Curry de poisson à l'indienne  Mijoté de Petits pois
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Emmental 		Gouda	Camembert 
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  		Chou à la vanille	Fruit frais  



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 38 du 19 au 25 septembre 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Betteraves vinaigrette 		Salade de penne au pesto 	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de dinde Haricots beurre	Brandade de poisson PC  Salade verte		Sauté de porc aux p'tits oignons   Gratin de Courgette	Colombo de lentilles  Riz créole  
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Brie		Petit suisse sucré	Coulommiers
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 		Fruit frais  	Clafoutis 



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 !**