



MENU

Semaine 01 du 02 au 08 janvier 2023

Repas Végétarien



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 !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU

Semaine 02 du 09 au 15 janvier 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Salade du Meunier (blé petits pois maïs vinaigrette)	Céleri vinaigrette  		Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marengo de volaille  Carottes persillées 	Saucisse de Toulouse  Lentilles		Nugget's de poisson Purée de potimarron	Gratin de macaronis au cheddar PC  (Plat complet) 
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Brie 		Camembert 	Palmier
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  		Fruit frais  	Compote de pommes 

 **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 !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU

Semaine 03 du 16 au 22 janvier 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Betteraves mais vinaigrette	Salade de riz mexicaine(haricots rouges, poivrons, maïs vinaigrette)		Chou blanc au fromage 	Salade de lentilles, emmental vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Brandade de poisson PC Salade verte vinaigrette	Lasagne de légumes Salade verte		Chipolata sauce barbecue Frites	Rôti de dinde vallée d'auge Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré		Fripon	Brie
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais 		Fromage blanc sucré	Clafoutis

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

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Label Rouge

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)
















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



MENU

Semaine 04 du 23 au 29 janvier 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail cornichons	Carottes râpées vinaigrette  		Velouté de tomates	Pomme de terre à la provençale 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille chasseur  Mijoté de Petits pois	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole  		Sauté de boeuf VBF marengo  Coquillettes  	Beignets au calamar sauce tartare Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Galette bretonne		Coulommiers	Saint Bricet
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert vanille		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**

 **Produit local:**
Coquillettes: [Ferme du Point du Jour Jarzé \(49\)](#)

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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