



MENU

Semaine 9 du 27 février au 5 mars 2023

Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Salade de pommes de terre rémoulade 		Accras de morue	Céleri vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises  (plat complet)	Nugget's de poisson Carottes vichy 		Roti de dinde moutarde à l'ancienne Haricots verts	Gratinée de pommes de terre et légumes au fromage (plat complet)  
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Vache qui rit		Bûchette de chèvre 	Palmier
DESSERT	Compote 	Crème dessert chocolat		Fruit frais	Yaourt sucré 

 **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**

 **Repas Végétarien**

 **Label Rouge**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

**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 10 du 6 au 12 mars 2023

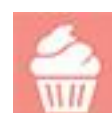
Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Saucisson ail cornichons		Potage de légumes 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse   Lentilles	Emincé de volaille à la crème  Epinards		Gratin de penne et chou fleurs au Boursin  (plat complet) 	Poisson pané sauce tartare Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Brie 	Madeleine 		Camembert 	Emmental
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé 		Flan nappé caramel	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 !**

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 11 du 13 au 19 mars 2023

Repas Végétarien

Saint Patrick

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail	Céleri rémoulade  		Salade de boulgour jambon	Potage de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson à la provençale  Carottes à la crème 	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole pour plat végé 		Tandoori de volaille  Salsifis sauté à l'ail	Irish stew de boulettes d'agneau, carottes Pommes vapeur 
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Bûchette de chèvre 		Carré président	Rondelé 
DESSERT	Crème dessert caramel	Fruit frais		Fruit frais 	Gâteau aux courgettes et 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 !**

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 12 du 20 au 26 mars 2023

Marché aux agrumes

Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Salade paysanne (pomme de terre, lardon, carotte, œuf, mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  		Radis beurre 	Betteraves vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merguez  Poêlée de légumes	Beignets au calamar sauce tartare  Purée de pommes de terre		Tajine de volaille à l'orange  Semoule	Dhal de lentilles (plat végété)  Riz créole pour plat végété 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers 	Gouda		Brie 	Croc'lait 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt sucré		Liégeois chocolat	Cake virgin mojito 



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.