




# MENU

Semaine 13 du 27 mars au 2 avril 2023

## Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE	Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette 	Chou blanc au fromage  		Macédoine mayonnaise	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croc veggie  Ratatouille  	Steak haché de boeuf sauce du jour  Frites		Emincé de volaille dijonnaise Blé à la provençale	Gratiné de poisson au fromage  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Camembert		Galette bretonne	Bûchette de chèvre
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  		Fruit frais  	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 !**

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

## Repas Végétarien

Semaine 14 du 3 au 9 avril 2023

## Pâques

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Salade de lentilles, emmental vinaigrette		Carottes râpées mimosa  	Pâté de campagne cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de soja   Semoule de couscous  	Dos de Colin à la crème  Haricots verts provençale		Sauté de volaille chasseur  Gratin daupinois	Sauté de porc au curry  Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cantafras		Chocolat de Pâques	Carré ligueil
DESSERT	Compote 	Fruit frais  		Cake marbré 	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 15 du 10 au 16 avril 2023

## Repas Végétarien

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE		Radis beurre 		Pomme de terre à la provençale (pomme de terre, poivron, concombre, mais) 	Brocolis à la parisienne  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nugget's de blé  Pommes rissolées 		Emincé de volaille jus aux herbes  Gratin de choux fleurs	Pâtes bolognaises  (plat complet) 
PRODUIT LAITIER		Brie 		Boursin	Bûchette de chèvre
DESSERT		Novly vanille		Yaourt aromatisé	Fruit frais 

 **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**

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

**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.