














# MENU

Semaine 22 du 29 mai au 04 juin 2023

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE		Nem aux légumes		Salade de pâtes au thon 	Tomates pesto  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Omelette nature  Ratatouille 		Beignets au calamar sauce tartare Epinards nature	Poulet de la paëlla  Riz paëlla 
PRODUIT LAITIER		Bûchette de chèvre 		Emmental	Carré président
DESSERT		Mousse chocolat au lait		Fruit frais  	Yaourt aromatisé 

 **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 23 du 05 au 11 juin 2023

## Repas Végétarien

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette  		Pastèque ou melon 	Pâté de campagne cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de volaille sauce provençale  Haricots verts	Potatoes Burger Frites au four		Riz cantonais Végétarien  (plat complet) 	Gratiné de poisson à la provençale  Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Brie 	Petit suisse		Croc'lait 	Camembert 
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  		Fruit frais  	Cake aux fruits exotiques 

 **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.












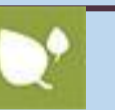








# MENU

Semaine 24 du 12 au 18 juin 2023

## Marché Provence

## Repas Végétarien

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz niçoise (riz, thon, haricot vert, œuf, olive, tomate) 	Carottes râpées vinaigrette  		Salade de pommes de terre emmental tomates 	Tomates basilic  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau au jus  Gratin de choux fleurs 	Saute de volaille sauce provençale   Semoule 		Jambon sauce Dijonnaise    Mijoté de Petits pois	Pâtes bolognaises à la lentille   (plat complet) 
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Rondelé		Gouda	Petit moulé
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé		Clafoutis aux fruits 	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 25 du 19 au 25 juin 2023

## Repas Végétarien

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail	Betteraves vinaigrette  		Salade de pâtes à l'italienne (pâtes, poivrons, jambon)	Concombre à la menthe  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 Sauté de volaille aux herbes  Poêlée de légumes	Salade de pommes de terre  oeuf tomate maïs vinaigrette   (plat complet)		 Boulettes de boeuf et merguez  Légumes du tajine	 Dos de colin sauce du jour  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Vache picon		Chantailou	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Compote 	Fruit frais  		Yaourt sucré 	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.