




MENU

Semaine 06 du 5 au 11 février 2024

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Chou blanc au fromage  		 Nem aux légumes	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette  Patatouille  	Cassoulet 		Porc au caramel  Riz cantonais 	Dos de colin sauce citron  Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Croc lait 		Camembert 	Yaourt sucré 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 		Banane 	Compote de fruits

 **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

Mardi GRAS

Semaine 07 du 12 au 18 février 2024

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne au pesto	Céleri rémoulade		Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de volaille sauce provençale Haricots verts	Steak haché Frites		Coquillettes bolognaise de lentilles	Poisson meunière sauce tartare Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Rondelé		Emmental râpé	Coulommiers
DESSERT	Fruit frais	Beignet aux pommes		Fruit frais	Liégeois vanille

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 08 du 19 au 25 février 2024



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise		Potage de légumes 	Saucisson ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue   Semoule	Dos de colin à la crème   Carottes persillées		Nugget's de blé  Mijoté de Petits pois 	Tartiflette  /
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Carré ligueil		Brie 	Petit moulé
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 		Fruit frais  	Gâteau au chocolat  

 **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.