



MENU

Semaine 11 du 11 au 15 mars 2024



	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette		Accras de morue	Salade de penne au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé Mijoté de petits pois	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Beignets de brocolis		Cozido à Portuguesa (boulettes de veau à la Portugaise) Semoule	Dos de colin à la crème Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Brie		Croc'lait	Carré ligueil
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais		Pastel de Belèm (flan pâtissier)	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 12 du 18 au 22 mars 2024



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Saucisson ail		Salade de riz mexicaine 	Coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de lentille  Purée de pomme de terre 	Poisson meunière Epinards branche à la crème		Rôti de porc au curry  Haricots verts	Irish stew (boulettes d'agneau et carottes) Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Carré président		Petit suisse sucré	Saint bricet
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  		Fruit frais 	Gâteau surprise d'Irlande 



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.

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette  		Chou blanc au fromage 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus  Purée de panais	Escalope de volaille basquaise  Flageolets		Coquillettes BIO Locales sauce tomate   // 	Dos de colin  Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Croc'lait		Emmental râpé	Brie
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt velouté aux fruits		Fruit frais 	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

Semaine 14 du 01 au 05 avril 2024



	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette  		Rillettes de maquereau	Céleri rémoulade  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Croq véggie tomate  Patattouille (ratatouille) pommes de terre 		Sot l'y laisse de volaille sauce crème  Pommes noisettes	Saucisse de Toulouse grillée  Lentilles
PRODUIT LAITIER		Rondelé 		Œufs de Pâques	Camembert
DESSERT		Crème dessert chocolat		Dessert de Pâques aux chocolats	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.