










Semaine 19 du 6 mai au 10 mai 2024

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre emmental tomates 	Concombres vinaigrette 			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau au jus Mijoté de Petits pois	Mélange aux haricots rouges Riz créole 			
PRODUIT LAITIER	Rondelé 	Camembert 			
DESSERT	Compote de fruits 	Yaourt aromatisé 			



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 !**



Semaine 20 du 13 mai au 17 mai 2024

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
HORS D'ŒUVRE	 Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade de blé au thon	 Tomates mozzarella basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	 Hachis parmentier de volaille (plat complet) //	 Nugget's de blé  Haricots verts		 Rôti de dinde au curry Jeunes carottes persillées	 Gnocchi bolognaises (plat complet) //
PRODUIT LAITIER	 Coulommiers	Fromage blanc sucré		 Cro'lait	Emmental râpé
DESSERT	Mousse chocolat au lait	  Fruit frais		 Fruit frais	 Sicilien orange et amandes



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 !**



Semaine 21 du 20 mai au 24 mai 2024

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail		Radis beurre	Salade de penne au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson meunière Brocolis		Riz cantonais (plat complet) //	Noisette de volaille Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER		Mimolette		Bûchette de chèvre	Carré président
DESSERT		Compote de fruits		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



Poisson MSC: Pêche durable



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Salade hollandaise (salade emmental, mimolette)		Carottes râpées vinaigrette	Cake aux légumes sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Longe de porc HVE sauce barbecue Mijoté de Petits pois	Omelette Ratatouille pommes de terre		Escalope de volaille à la crème de poivrons Tortis	Marmite de poisson sauce crème Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert	Saint Brice		Brie	Rondelé
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert vanille		Fruit frais	Yaourt velouté aux 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 !**