

Repas Végétarien

LUNDI 08

MARDI 09

MERCREDI 10

JEUDI 11

VENDREDI 12

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Crêpes au fromage

Champignons à la grecque

Potage de légumes

Salade de pommes de terre maïs et légumes vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises VBF
PC



Blanquette de volaille



Paupiette de veau au jus

Pavé de blé tomate mozzarella



Dos de Colin à la crème de curry

Salade verte

Ratatouille

Blé aux petits légumes



Semoule



Gratin de choux fleurs

PRODUIT LAITIER

Croc'lait

Bûchette de chèvre



Chanteneige

Madeleine

Brie

DESSERT

Pêche au sirop

Fruit frais



Mousse chocolat noir

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

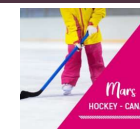
Produits Bio

Label Rouge

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

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Repas Végétarien

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette à l'orange



Oeuf dur mayonnaise

Pizza au fromage

Céleri et ses pommes vinaigrette



Taboulé de choux fleurs

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de boeuf VBF stroganoff (Sauce au paprika)



Riz créole



Billes de soja sauce tomate basilic



Légumes Couscous

Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge



Fricassée de choux blancs

Jambon grill au Sirop d'érable

Frites au four et cheddar

Beignets de calamar sauce tartare

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Galette St Michel

Camembert



Petit suisse sucré

Bûchette pur chèvre



DESSERT

Yaourt sucré

Liégeois vanille

Fruit frais



Banana Bread (Cake à la banane)



Fruit frais



 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits Bio**

 **Label Rouge**

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

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Repas Végétarien

LUNDI 22

MARDI 23

MERCREDI 24

JEUDI 25

VENDREDI 26

HORS D'ŒUVRE

Macédoine mayonnaise

Saucisson ail cornichons

Salade César (Salade verte,
dés de volaille, emmental,
croûtons, vinaigrette)

Salade de pommes de terre,
oeufs mayonnaise

Betteraves vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Croq veggie à la tomate

Purée de pommes de terre

Sauté de volaille au jus

Brocolis béchamel

Gratin de pâtes au jambon
PC

//

Sauté de porc dijonnaise

Mijoté de petits pois

Gratiné de poisson à
la provençale

Blé aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Emmental

Rondele à l'ail

Vache qui rit

Brie pointe

Gouda

DESSERT

Poire au sirop

Fruit frais

Crème dessert vanille

Fruit frais

Eclair au chocolat

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Produits Bio**

 **Label Rouge**

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Repas Végétarien

Semaine 13 du 29 mars au 04 avril 2021



LUNDI 29

MARDI 30

MERCREDI 31

JEUDI 01

VENDREDI 02


HORS D'ŒUVRE

Taboulé 


Radis sauce Bulgare

Salade de penne au pesto 

Rillettes de poisson blanc et surimi maison


Coleslaw (carottes et choux râpés) 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à l'aigre douce 

Colombo de lentilles 

Chipolatas

Aiguillettes de volaille sauce pain d'épices 

Marmite du pêcheur (Cubes de poissons sauce crème et fruits de mer)

Haricots verts

Riz créole


Salsifis à la tomate

Rösties de légumes

Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Camembert

Emmental 

Petit suisse sucré

Œufs en chocolat

Bûchette pur chèvre 

DESSERT

Fruit frais 

Fromage blanc sucré

Fruit frais 

Cloche parfum framboise

Gélifié caramel

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **Label Rouge**

 **Produits Bio**

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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