

Repas Végétarien

LUNDI 05

MARDI 06

MERCREDI 07

JEUDI 08

VENDREDI 09

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre,  
maïs et légumes  
mayonnaise

Céleri rémoulade



Mousse de foie cornichons

Betteraves vinaigrette

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES



Omelette



Dos de colin Dieppoise



Emincé de boeuf VBF sauce  
marengo



Jambon grill sauce  
Dijonnaise



Duo de carottes jaunes et  
oranges

Blé aux petits légumes

Gratin de choux fleurs

Semoule



PRODUIT LAITIER

Brie



Gouda

Madeleine



Vache picon

DESSERT

Compote de pommes

Liégeois vanille

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 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

### HORS D'ŒUVRE

Crêpes au fromage



Salade de pommes de terre  
au thon

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées vinaigrette  
à l'orange



Salade de penne au  
pesto



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Curry de porc



Emincé de volaille au jus



Tajine de billes d'agneau



Chili Végétarien aux  
haricots rouges



Aiguillette de colin  
pané multi céréales

Beignets de brocolis

Ratatouille

Semoule

Riz créole

Risotto de céleri

### PRODUIT LAITIER

Camembert



Bûchette pur chèvre

Fondu président

Palmier

Emmental

### DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré



Fruit frais



Gélifié caramel

Gâteau aux courgettes  
et 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

LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI 21

JEUDI 22

VENDREDI 23

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Salade de lentilles,  
emmental vinaigrette

Salade de chou blanc  
(Choux blanc, jambon,  
emmental et mayonnaise)



Betteraves vinaigrette

Salami

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Cassoulet PC (Saucisse de  
Toulouse, haricots blancs)

//

Nugget's de blé



Brandade de poisson PC

Salade verte

Carbonade de bœuf VBF



Coquillettes

Rôti de dinde vallée  
d'auge



Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Croc'lait

Petit suisse sucré

Galette St Michel



Brie

Camembert



DESSERT

Poire au sirop

Fruit frais



Crème dessert caramel

Yaourt aromatisé

Compote de pommes

**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.