












MENU

Semaine 45 du 08 au 14 novembre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Chou blanc au curry vinaigrette	Friand au fromage		Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème  Mijoté de petits pois	Billes de soja au jus  Blé aux petits légumes 	Saute de porc aigre douce  Haricots verts	FERIE	Gratiné de poisson à la provençale Pommes vapeur 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Croc Lait	Madeleine		Brie
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais  	Yaourt sucré 		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

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 !



MENU

Semaine 46 du 15 au 21 novembre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Julienne de Betteraves vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Potage de légumes	Céleri vinaigrette à l'orange  	Salade marco polo (pâtes, surimi, mayonnaise)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  PC Salade verte	Steak de merlu bordelaise Brocolis	Donut's de filet de poulet et fromage   Riz créole	Hachis parmentier de lentilles PC   Salade verte	Emincé de boeuf VBF  forestière Carottes vichy 
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel 	Bûchette pur chèvre	Petit moulé	Carré ligueil	Emmental
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais  	Cake aux pommes 	Fruit frais 	Yaourt aromatisé



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 !**



MENU

Repas Végétarien

Semaine 47 du 22 au 28 novembre 2021



	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Salade de pommes de terre au pesto 	Crêpe au fromage	Pamplemousse en segments	Saucisson ail cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellinis ricotta épinards PC  // 	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre  Ratatouille	Jambon persillade Salsifis sauté à l'ail	Poulet assado salsa mangue  Riz créole 	Blanquette de poisson Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Rondelé 	Camembert	Petit suisse sucré	Tomme noire	Coulommiers
DESSERT	Compote de poire	Liégeois chocolat	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

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 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz aux légumes vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Salade de choux blanc, jambon et fromage à la mayonnaise 	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la crème  Gratin de choux fleurs	Hachis parmentier VBF PC  Salade verte vinaigrette	Paupiette de veau au jus Haricots blancs	Beignets de calamar sauce tartare Epinards à la crème	Omelette  Farfalles sauce tomate 
PRODUIT LAITIER	Bûchette pur chèvre	Madeleine	Chanteneige 	Brie 	Bleu
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Chou à la vanille

**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 !**