



# MENU

Semaine 21 du 23 au 29 mai 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 	Tomates vinaigrette  		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pizza au fromage PC  Salade verte 	Jambon grillé persillade   Gratin de choux fleurs	Gratiné de poisson au fromage  Pommes vapeur 	<i>Ascension</i>	
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Camembert 	Gouda		
DESSERT	Fruit frais 	Beignet au chocolat	Fromage blanc sucré		



### 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

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 22 du 30 mai au 05 juin 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette 	Melon ou pastèque selon approvisionnement 	Salade de pâtes concombres maïs tomate vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de boeuf VBF sauce stroganoff   Semoule 	Aiguillettes de blé panées  Mijoté de Petits pois 	Chipolata Haricots verts	Sauté de volaille paëlla  Riz paëlla	Dos de colin sauce tomate  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Bûchette de chèvre	Chanteneige 	Carré ligueil	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Fruit frais 	Compote de pommes banane 	Yaourt aromatisé 

 **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 !**

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.



# MENU

Semaine 23 du 06 au 12 juin 2022

## Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE		Céleri vinaigrette 	Salade de riz mexicaine	Oeuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<i>Pentecôte</i>	Emincé de boeuf VBF marengo  Pommes rissolées	Marmite de poisson (Cube de poisson, sauce crème)  Carottes persillées 	Tajine de choux fleurs au curry  (Plat Complet) 	Escalope de volaille sauce milanaise  Coquillette  
PRODUIT LAITIER		Rondelé 	Emmental	Camembert 	Sablé des Flandres
DESSERT		Fruit frais  	Compote de pommes 	Gâteau au yaourt 	Mousse chocolat



### 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



Produit local:

Coquillettes: [Ferme du Point du Jour](#) Jarzé (49)

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.
























# MENU

Semaine 24 du 13 au 19 juin 2022



## Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare (Fromage blanc)  	Salade de blé aux p'tits légumes 	Radis beurre 	Salade grecque (Tomate, feta, vinaigrette) 	Melon ou pastèque selon approvisionnement 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colombo de lentilles  Riz créole 	Jambon grill sauce barbecue   Haricots beurre provençale	Couscous à la Volaille (avec légumes)  Semoule 	Moussaka VBF  (Plat Complet)	Poisson pané  Purée de pommes de terre et carottes
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Croc'lait 	Tomme noire	Petit suisse sucré	Brie 
DESSERT	Flan gélifié chocolat	Fruit frais  	Fruit frais 	Portokalopita (Cake orange et amandes) 	Fromage blanc sucré



### 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

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 !