



MENU

Semaine 15 du 8 au 12 avril 2024



	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre 	Mortadelle	Salade hollandaise (mimolette, emmental, salade)	Salade de pomme de terre niçoise (pdt, thon, haricots verts)	Chou blanc vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes végétales sauce tomate basilic  Semoule 	Gratiné de poisson au fromage Purée de carottes	Fricassé de volaille thym citron  Pommes rissolées	Jambon grill sauce barbecue   Haricots beurre	Pâtes bolognaises (Plat complet)  //
PRODUIT LAITIER	Coulommiers 	Mimolette	Carré président	Saint Bricet	Emmental râpé
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  	Dessert au chocolat Pâques	Liégeois vanille	Fruit frais 



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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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 16 du 15 au 19 avril 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette  	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette  	Salade de blé au jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne  Mijoté de Petits pois	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole 	Rôti de porc sauce tomate    Brocolis béchamel	Assiette kebab Frites au four	Marmite de poisson sauce crème  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Brie 	Chaussée aux moines	Croc'lait 	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Fruit frais  	Mousse chocolat au lait	Cocktail de fruits	Fruit frais 	Compote de 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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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 !