



MENU

Semaine 11 du 11 au 15 mars 2024



| | LUNDI 11 | MARDI 12 | MERCREDI 13 | JEUDI 14 | VENDREDI 15 |
|--------------------------|--|--|-------------|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Crêpe au fromage | | | Accras de morue | Salade de penne au pesto  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nugget's de blé  Mijoté de petits pois  | Escalope de volaille moutarde à l'ancienne  Beignets de brocolis | | Cozido à Portuguesa (boulettes de veau à la Portugaise) Semoule | Dos de colin à la crème  Carottes vichy |
| PRODUIT LAITIER | | Brie  | | | |
| DESSERT | Yaourt aromatisé  | Fruit frais  | | Pastel de Belém (flan pâtissier)  | 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



Poisson MSC: Pêche durable

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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 12 du 18 au 22 mars 2024



| | LUNDI 18 | MARDI 19 | MERCREDI 20 | JEUDI 21 | VENDREDI 22 |
|--------------------------|---|--|-------------|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves vinaigrette   | | | Salade de riz mexicaine  | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Parmentier de lentille  Purée de pomme de terre  | Poisson meunière Epinards branche à la crème | | Rôti de porc au curry  Haricots verts | Irish stew (boulettes d'agneau et carottes) Pommes vapeur |
| PRODUIT LAITIER | | Carré président | | | Saint bricet |
| DESSERT | Mousse chocolat au lait | Fruit frais   | | Fruit frais  | Gâteau surprise d'Irlande  |

**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****Poisson MSC: Pêche durable**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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 13 du 25 au 29 mars 2024

| | LUNDI 25 | MARDI 26 | MERCREDI 27 | JEUDI 28 | VENDREDI 29 |
|--------------------------|---|---|-------------|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | | Carottes râpées vinaigrette   | | Chou blanc au fromage  | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Steak haché au jus  Purée de panais | Escalope de volaille basquaise  Flageolets | | Coquillettes BIO Locales sauce tomate   //  | Bol de pâtes Sauce tomate |
| PRODUIT LAITIER | Coulommiers | | | Emmental râpé | |
| DESSERT | Fruit frais   | Yaourt velouté aux fruits | | Compote | 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



Poisson MSC: Pêche durable

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU

Semaine 14 du 01 au 05 avril 2024



| | LUNDI 01 | MARDI 02 | MERCREDI 03 | JEUDI 04 | VENDREDI 05 |
|--------------------------|----------|--|-------------|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | | Betteraves vinaigrette   | | Rillettes de maquereau | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Croq véggie tomate  Patattouille (ratatouille pommes de terre)  | | Sot l'y laisse de volaille sauce crème  Pommes noisettes | Saucisse de Toulouse grillée  Lentilles |
| PRODUIT LAITIER | | | | | Camembert  |
| DESSERT | | Crème dessert chocolat | | Dessert de Pâques aux chocolats | 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



Poisson MSC: Pêche durable

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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 15 du 8 au 12 avril 2024

| | LUNDI 08 | MARDI 09 | MERCREDI 10 | JEUDI 11 | VENDREDI 12 |
|--------------------------|---|--|-------------|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Radis beurre  | | | 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 | | Jambon grill sauce barbecue  Haricots beurre | Pâtes bolognaises (Plat complet)  // |
| PRODUIT LAITIER | | Mimolette | | | Emmental râpé |
| DESSERT | Yaourt aromatisé  | Fruit frais   | | 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**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



MENU

Semaine 16 du 15 au 19 avril 2024

| | LUNDI 15 | MARDI 16 | MERCREDI 17 | JEUDI 18 | VENDREDI 19 |
|--------------------------|---|--|-------------|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | | Betteraves vinaigrette  | | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Escalope de volaille moutarde à l'ancienne  Mijoté de Petits pois | Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz créole  | | Assiette kebab Frites au four | Marmite de poisson sauce crème  Haricots verts |
| PRODUIT LAITIER | Petit suisse sucré | | | Croc'lait  | Bûchette de chèvre  |
| DESSERT | Fruit frais   | Mousse chocolat au lait | | 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**

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

 **Repas Végétarien**

 **Produits BIO**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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