



MENU

Semaine 19 du 6 mai au 10 mai 2024

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre emmental tomates 				
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau au jus Mijoté de Petits pois	Mélange aux haricots rouges  Riz créole 			
PRODUIT LAITIER		Camembert			
DESSERT	Compote de fruits	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



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 20 du 13 mai au 17 mai 2024

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Crêpe au fromage			Tomates mozzarella basilic 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier de volaille (plat complet)  //	Nugget's de blé  Haricots verts 		Rôti de dinde au curry  Jeunes carottes persillées	Gnocchi bolognaises (plat complet)  //
PRODUIT LAITIER				Croc'lait 	Emmental râpé
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  		Fruit frais 	Sicilien orange et amandes 



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 21 du 20 mai au 24 mai 2024

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail			Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson meunière Brocolis		Riz cantonais (plat complet)  //	Noisette de volaille  Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER				Bûchette de chèvre 	
DESSERT		Compote de fruits 		Yaourt aromatisé	Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas Végétarien



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 22 du 27 mai au 31 mai 2024

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE		Salade hollandaise (salade emmental, mimolette)			Cake aux légumes sauce cocktail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Longe de porc HVE sauce barbecue Mijoté de Petits pois	Omelette Ratatouille pommes de terre		Escalope de volaille à la crème de poivrons Tortis	Marmite de poisson sauce crème Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Camembert			Brie	
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert vanille		Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas Végétarien



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 23 du 3 au 7 juin 2024

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre niçoise (pomme de terre, thon, œuf)				Betteraves maïs vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché sauce barbecue  Beignets de choux fleurs	Chipolatas grillées sauce tomate  Mélange de céréales		Poisson meunière  Haricots verts	Lamelle de pois et blé sauce tomate  Semoule 
PRODUIT LAITIER		Petit suisse sucré		Coulommiers	
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 		Cocktail de fruits	Cake surprise 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas Végétarien



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 24 du 10 au 14 juin 2024

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  			Tomate et maïs vinaigrette  	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis sauce tomate (plat complet)  // 	Poisson pané Epinards branche HVE à la crème		Poulet de la paëlla  Riz paëlla	Jambon grill  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER		Brie 			Bûchette de chèvre
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Compote de fruits		Churros au chocolat	Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas Végétarien



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 25 du 17 au 21 juin 2024

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  				Pâté de campagne HVE
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de boulettes de bœuf  Semoule	Croq tomate  Ratatouille 		Cordon bleu de volaille Pâtes	Dos de Colin à la crème  Purée de brocolis 
PRODUIT LAITIER		Coulommiers		Rondelé	
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat		Fruit frais  	Liégeois vanille



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas Végétarien



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 26 du 24 au 28 juin 2024

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE		Radis beurre 		Salade de riz mexicaine (maïs, haricot rouge) 	Concombres vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne  Beignets de courgettes	Saucisse de Toulouse HVE grillée  Haricots blancs		Colombo de poisson  Mijoté de Petits pois 	Gnocchi sauce tomate  // 
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 				Emmental râpé
DESSERT	Compote de fruits	Fruit frais  		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



Poisson MSC: Pêche durable

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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

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



MENU

Semaine 27 du 1 au 5 juillet 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Betteraves stock tampon 		Tomates vinaigrette 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis au bœuf stock tampon  //	Beignets au calamar sauce tartare Haricots verts		Cheeseburger  Pommes rissolées	Rôti de dinde froid  Taboulé
PRODUIT LAITIER	Brie 				
DESSERT	Compote de pomme stock tampon	Mousse chocolat au lait		Fruit frais  	Beignet aux pommes



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas Végétarien



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.