



















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)	Concombre sauce crème  	Melon 	Salade de penne au pesto 	Betteraves maïs vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché sauce barbecue  Beignets de choux fleurs	Chipolatas grillées sauce tomate  Mélange de céréales	Wok de volaille (noisette de volaille, sauce soja)  Riz pilaf 	Poisson meunière  Haricots verts	Lamelle de pois et blé sauce tomate  Semoule 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Cocktail de fruits	Cake surprise 



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 !



















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  	Salade verte croûtons et fromage	Radis beurre  	Tomate et maïs vinaigrette  	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis sauce tomate (plat complet)  // 	Poisson pané Epinards branche HVE à la crème 	Hachis parmentier (Plat complet)  //	Poulet de la paëlla  Riz paëlla	Jambon grill   Carottes persillées 
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Compote de fruits	Fruit frais  	Churros au chocolat	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

**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  	Salade de pommes de terre emmental tomates 	Friand au fromage	Melon 	Pâté de campagne HVE 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de boulettes de boeuf  Semoule	Croq tomate  Ratatouille 	Longe de porc HVE sauce barbecue   Haricots verts	Cordon bleu de volaille Pâtes	Dos de Colin à la crème  Purée de brocolis 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Flan pâtissier 	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



Label Rouge



Poisson MSC: Pêche durable



HVE: Haute valeur environnementale

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 26 du 24 au 28 juin 2024

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail	Radis beurre 	Salade de blé au surimi	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	Sauté de volaille au jus  Gratin de choux fleurs 	Colombo de poisson  Mijoté de Petits pois	Gnocchi sauce tomate  //
DESSERT	Compote de fruits	Fruit frais  	Crème au caramel	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



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 !**

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.