



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.