









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 	Concombres vinaigrette 			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau au jus Mijoté de Petits pois	Mélange aux haricots rouges  Riz créole 			
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



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 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	Salade verte croûtons et maïs vinaigrette	Salade de blé au thon	Tomates mozzarella basilic 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier de volaille (plat complet)  //	Nugget's de blé  Haricots verts 	Saucisse de Toulouse HVE  grillée  Lentilles	Rôti de dinde au curry  Jeunes carottes persillées	Gnocchi bolognaises (plat complet)  //
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  	Yaourt velouté aux fruits	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



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 21 du 20 mai au 24 mai 2024

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail	Concombre sauce crème  	Radis beurre 	Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson meunière  Brocolis	Steak haché dosette de ketchup  Pommes rissolées	Riz cantonais (plat complet)  //	Noisette de volaille  Gratin de courgettes
DESSERT		Compote de fruits 	Cocktail de fruits	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.



MENU

Semaine 22 du 27 mai au 31 mai 2024

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Salade hollandaise (salade emmental, mimolette)	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette  	Cake aux légumes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Longe de porc HVE sauce barbecue   Mijoté de Petits pois	Omelette  Ratatouille pommes de terre 	Nugget's de poisson Carottes persillées 	Escalope de volaille à la crème de poivrons  Tortis	Marmite de poisson sauce crème  Epinards branche HVE à la crème 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Donut's	Fruit frais  	Yaourt velouté aux 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

**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.