



MENU



Semaine 05 du 01 au 07 février 2021

Repas Végétarien

LUNDI 01

MARDI 02

MERCREDI 03

JEUDI 04

VENDREDI 05

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette
à l'orange 


Salade de lentilles,
emmental vinaigrette

Pâté de campagne et
cornichons

Potage de légumes


Macédoine
mayonnaise


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Escalope de volaille vallée
d'auge 

Dos de colin

Lamelle Kebab sauce
tomate

Emincé de bœuf VBF
marengo 

Gratin de pâtes au
fromage PC 

Riz créole

Ratatouille

Haricots verts

Frites

Salade verte

DESSERT

Compote de pommes
banane

Crêpe sucrée

Fruit frais 

Fruit frais 

Fromage blanc sucré

 **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**

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



MENU

Repas Végétarien

Semaine 06 du 08 au 14 février 2021



LUNDI 08

MARDI 09

MERCREDI 10

JEUDI 11

VENDREDI 12

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade 


Betteraves vinaigrette 

Salade de penne au pesto

Nem au poulet

Piémontaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Omelette 
Patatouille (Ratatouille avec
Pommes de terre)

Saute de porc aigre douce 

Joue de boeuf VBF à la
bourguignonne 

Riz cantonais PC (avec
volaille)

Beignets de calamar
sauce tartare

Blé aux petits légumes

Carottes persillées

//


Brocolis béchamel

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais 

Crêpe sucrée

Gateau coco 

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**

**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 07 du 15 au 21 février 2021

Repas Végétarien

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19


HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette
à l'orange 

Taboulé


Salade de riz à la provençale

Macédoine mayonnaise


Salade de choux blanc,
jambon, emmental,
mayonnaise 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard PC
(Gratin de pommes de terre
et jambon)

Marengo de volaille 

Dos de colin sauce
cressonnette

Pâtes bolognaises végétales
PC 

Gratiné de poisson à
la provençale

Salade verte

Petits pois

Epinards à la crème

//


Lentilles

DESSERT

Fruit frais 

Beignet au chocolat

Compote pomme abricot

Fruit frais 

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**

**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.