

Repas Végétarien



	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux p'tits légumes	Melon ou pastèque selon approvisionnement	Salade hollandaise (salade verte, emmental, mimolette vinaigrette)	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette à la mangue
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille vallée d'auge Haricots verts	Poisson pané Purée de brocolis	Rôti de porc au curry Frites	Croc veggie tomate Epinards à la crème	Potjiekos d'émincé de boeuf VBF Riz créole
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert caramel	Yaourt sucré	Fruit frais	Malva pudding (Cake orange abricot)

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 !**

Repas Végétarien

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Tomates pesto 	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise	Concombre bulgare 	Rillettes cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill  Salsifis à la tomate	Billes de bœuf VBF sauce stroganoff  Semoule	Nugget's de volaille + ketchup Duo de carottes jaunes et oranges	Gratin de macaronis au cheddar PC  //	Dos de colin sauce à l'oseille Mijoté de petits pois
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pêche	Fruit frais 	Fruit frais 	Chou à la vanille

 **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 !**

Repas Végétarien

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25

HORS D'ŒUVRE

Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Melon ou pastèque selon approvisionnement 

Taboulé

Macédoine mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nugget's de blé sauce tartare 
Jardinière de légumes 

Raviolis de bœuf VBF PC 
//

Tajine de volaille aux fruits sec 
Pommes de terre roty

Emincé de bœuf VBF à la mexicaine 
Gratin de choux fleurs

Filet de colin meunière sauce citron
Riz créole

DESSERT

Fruit frais 

Mousse chocolat noir

Barre bretonne crème anglaise

Fruit frais 

Compote de fruits

 **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.

Repas Végétarien

LUNDI 28

MARDI 29

MERCREDI 30

JEUDI 01

VENDREDI 02

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette



Salade de penne au pesto

Médaille de surimi
mayonnaise

Concombre bulgare



Salade de pommes de
terre tomates oeufs
mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Steak haché VBF sauce
forestière



Beignets de calamar sauce
tartare

Poulet basquaise



Chili Végétarien (Haricots
rouges et sauce chili)



Saucisse knack

Blé aux petits légumes

Haricots beurre

Piperade

Riz créole

Epinards à la crème

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Pêche au sirop

Compote de pommes
banane

Semoule au lait



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 !