










MENU

Semaine 43 du 25 au 31 octobre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Croissillon au fromage	Chou blanc au fromage (vinaigrette) 	Salade de penne au pesto	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croq veggie tomate  Pommes rissolées 	Sauté de volaille au jus  Beignets de brocolis	Steak haché VBF sauce tomate  Blé aux petits légumes	Chipolata sauce barbecue  Haricots verts	Dos de colin à l'oseille Riz créole
DESSERT	Fromage blanc sucré	Compote de pommes	Yaourt sucré	Fruit frais 	Crème dessert chocolat



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

Semaine 44 du 01 au 07 novembre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Pizza au fromage	Champignons à la grecque	Taboulé	Coleslaw (carottes et choux rapés mayonnaise) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Omelette Ratatouille	Jambon sauce Dijonnaise  Purée de potimarron	Emincé de boeuf VBF marengo  Gratin de choux fleurs	Filet de colin meunière Frites
DESSERT		Yaourt aromatisé	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Brownie 



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 !**