MENU

Semaine 11 du 11 au 15 mars 2024

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette	Céleri vinaigrette	**Accras de morue**	Salade de pennes au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé Mijoté de petits pois	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Beignets de brocolis	Hachis parmentier (plat complet) //	**Cozido à Portuguesa (boulettes de veau à la Portugaise)** **Semoule**	Dos de colin à la crème Carottes vichy
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Crème dessert chocolat	**Pastel de Belèm (flan pâtissier)**	Fruit frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Patisserie 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 12 du 18 au 22 mars 2024

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Saucisson ail	Pizza au fromage	Salade de riz mexicaine	**Coleslaw**
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Parmentier de lentille Purée de pomme de terre	Poisson meunière Epinards branche à la crème	Saute de volaille sauce tomate Choux fleurs persillés	Rôti de porc au curry Haricots verts	**Irish stew (boulettes d'agneau et carottes)** **Pommes vapeur**
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Compote de poire	Fruit frais	**Gâteau suprise d'Irlande**

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Patisserie 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 13 du 25 au 29 mars 2024

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Chou blanc au fromage	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus Purée de panais	Escalope de volaille basquaise Flageolets	Rougail saucisse Riz pilaf	Coquillettes BIO Locales sauce tomate //	Dos de colin Mijoté de petits pois
DESSERT	Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits	Donut's	Fruit frais	Compote de fruits

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas Végétarien

Label Rouge

Poisson MSC: Pêche durable

HVE: Haute valeur environnementale

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 14 du 01 au 05 avril 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	**Rillettes de maquereau**	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Croq véggie tomate Patattouille (ratatouille pommes de terre)	Marmite de poisson sauce crème Epinards branche à la crème	**Sot l'y laisse de volaille sauce crème** **Pommes noisettes**	Saucisse de Toulouse grillée Lentilles
DESSERT		Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé	**Dessert de Pâques aux chocolats**	Fruit frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Patisserie 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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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.