MENU

Semaine 15 du 8 au 12 avril 2024

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre	Mortadelle	Salade hollandaise (mimolette, emmental, salade)	Salade de pomme de terre niçoise (pdt, thon, haricots verts)	Chou blanc vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes végétales sauce tomate basilic Semoule	Gratiné de poisson au fromage Purée de carottes	Fricassé de volaille thym citron Pommes rissolées	Jambon grill sauce barbecue Haricots beurre	Pâtes bolognaises (Plat complet) //
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Dessert au chocolat Pâques	Liégeois vanille	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 16 du 15 au 19 avril 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de blé au jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Mijoté de Petits pois	Chili Végétarien aux haricots rouges Riz créole	Rôti de porc sauce tomate Brocolis béchamel	Assiette kebab Frites au four	Marmite de poisson sauce crème Haricots verts
DESSERT	Fruit frais	Mousse chocolat au lait	Cocktail de fruits	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.