Semaine 14 du 30 mars au 05 avril 2020

Repas végétarien



LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
Carottes râpées vinaigrette	Piémontaise sans viande	Betteraves vinaigrettes	Rillette de poisson maison	Salade suisse (salade verte, tomates, emmental, vinaigrette)
Palette de porc sauce tomate	Gratin de légumes au chèvre PC	Chipolata	Aiguilette de poulet sauce pain d'épices	Cubes de colin à la crème
Lentilles	//	Purée de pommes de terre	Pommes noisette	Haricots beurre
Fraidou	Galette St Michel	Petit Moulé	Œufs en chocolat	Brie
Fromage blanc sucré	Fruit frais	Cocktail de fruits	Pâtisserie de Pâques	Novly caramel

Le Chef et son Equipe vous souhaitent BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

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

PC : Plat Complet



Fruits et légumes verts Viandes / Poissons / Oeufs Féculents

Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 15 du 06 au 12 avril 2020

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Concombre vinaigrette	Taboulé	Coleslaw	Tomates, maïs vinaigrette	Œuf dur sauce mayonnaise
Sauté de veau méridonial	Rôti de dinde vallée d'Auge	Jambon grill au persil	Steak haché VBF	Poisson pané
Pommes vapeur	Ratatouille	Haricots Blancs	Pâtes sauce tomate	Gratin de chou fleur
Gouda	Cantadou	Madeleine	Brie	Chèvre
Yaourt nature sucré	Fruit frais	Liégeois café	Fruit frais	Beignet aux pommes

Le Chef et son Equipe vous souhaitent BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison PC : Plat Complet



Fruits et légumes verts Viandes / Poissons / Oeufs Féculents Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.