

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpes au fromage	Champignons à la grecque	Potage de légumes	Salade de pommes de terre maïs et légumes vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF PC  Salade verte	Blanquette de volaille  Ratatouille	Paupiette de veau au jus Blé aux petits légumes	Chipolata sauce barbecue Semoule	Dos de Colin à la crème de curry Gratin de choux fleurs
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Bûchette de chèvre	Chanteneige	Madeleine	Brie
DESSERT	Pêche au sirop	Fruit frais 	Mousse chocolat noir	Yaourt aromatisé	Fruit frais 

 **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 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées vinaigrette à l'orange



Oeuf dur mayonnaise

Pizza au fromage

Céleri et ses pommes vinaigrette



Taboulé de choux fleurs

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de boeuf VBF stroganoff (Sauce au paprika)



Riz créole

Billes de soja sauce tomate basilic



Légumes Couscous

Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge



Fricassée de choux blancs

Jambon grill au Sirop d'érable

Frites au four et cheddar

Beignets de calamar sauce tartare

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Galette St Michel

Camembert

Petit suisse sucré

Bûchette pur chèvre

DESSERT

Yaourt sucré

Liégeois vanille

Fruit frais



Banana Bread (Cake à la banane)



Fruit frais



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 !**

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail cornichons	Salade César (Salade verte, dés de volaille, emmental, croûtons, vinaigrette) 	Salade de pommes de terre, oeufs mayonnaise	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF sauce forestière  Purée de pommes de terre	Sauté de volaille au jus  Brocolis béchamel	Gratin de pâtes au jambon PC //	Sauté de porc dijonnaise  Mijoté de petits pois	Gratiné de poisson à la provençale Blé aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Rondele à l'ail	Croc'lait	Brie pointe	Gouda
DESSERT	Poire au sirop	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Eclair au 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 !**

Repas Végétarien

Semaine 13 du 29 mars au 04 avril 2021



LUNDI 29

MARDI 30

MERCREDI 31

JEUDI 01

VENDREDI 02

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Radis sauce Bulgare

Salade de penne au pesto

Rillettes de poisson blanc et surimi maison

Coleslaw (carottes et choux râpés) 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à l'aigre douce 

Colombo de lentilles 

Chipolatas

Aiguillettes de volaille sauce pain d'épices 

Marmite du pêcheur (Cubes de poissons sauce crème et fruits de mer)

Haricots verts

Riz créole

Salsifis à la tomate

Rösties de légumes

Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Camembert

Emmental

Petit suisse sucré

Œufs en chocolat

Bûchette pur chèvre

DESSERT

Fruit frais 

Fromage blanc sucré

Fruit frais 

Cloche parfum framboise

Gélifié caramel

 **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 !**