

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE		Salade de pommes de terre, maïs et légumes mayonnaise	Céleri rémoulade 	Mousse de foie cornichons	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cordon bleu de dinde Duo de carottes jaunes et oranges	Dos de colin Dieppoise Blé aux petits légumes	Emincé de boeuf VBF sauce marengo  Gratin de choux fleurs	Jambon grill sauce Dijonnaise  Semoule
PRODUIT LAITIER		Brie	Gouda	Madeleine	Vache picon
DESSERT		Compote de pommes	Liégeois vanille	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 !**

Repas Végétarien

LUNDI 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

HORS D'ŒUVRE

Crêpes au fromage



Salade de pommes de terre
au thon

Macédoine mayonnaise

Carottes râpées vinaigrette
à l'orange



Salade de penne au
pesto

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Curry de porc



Emincé de volaille au jus



Tajine de billes d'agneau

Chili Végétarien aux
haricots rouges



Aiguillette de colin
pané multi céréales

Beignets de brocolis

Ratatouille

Semoule

Riz créole

Risotto de céleri

PRODUIT LAITIER

Camembert

Bûchette pur chèvre

Fondu président

Palmier

Emmental

DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré

Fruit frais



Gélifié caramel

Gâteau aux courgettes
et 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 !**

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Salade de chou blanc (Choux blanc, jambon, emmental et mayonnaise) 	Betteraves vinaigrette	Salami
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cassoulet PC (Saucisse de Toulouse, haricots blancs) //	Fricassée de volaille  Carottes vichy	Brandade de poisson PC Salade verte	Carbonade de bœuf VBF  Coquillettes	Rôti de dinde vallée d'auge  Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Petit suisse sucré	Galette St Michel	Brie	Camembert
DESSERT	Poire au sirop	Fruit frais 	Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé	Compote de pommes

 **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.