



	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENREDI 11
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux p'tits légumes	Melon ou pastèque selon approvisionnement 	Salade hollandaise (salade verte, emmental, mimolette vinaigrette) 	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette à la mangue 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille vallée d'auge  Haricots verts	Poisson pané Purée de brocolis	Rôti de porc au curry  Frites	Paupiette de veau forestière Epinards à la crème	Potjiekos d'émincé de boeuf VBF  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Bûchette pur chèvre	Brie	Sablé des Flandres	Petit suisse sucré	Rondelé
DESSERT	Fruit frais 	Poire au sirop	Yaourt sucré	Fruit frais 	Malva pudding (Cake orange abricot) 



**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 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Tomates pesto 	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise	Concombre bulgare 	Rillettes cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill   Salsifis à la tomate	Billes de bœuf VBF sauce strogonoff   Semoule	Nugget's de volaille + ketchup  Duo de carottes jaunes et oranges	Gratin de macaronis au cheddar PC   //	Dos de colin sauce à l'oseille  Mijoté de petits pois
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Camembert	Tomme blanche		Brie
DESSERT	Liégeois vanille	Compote de pêche	Fruit frais 	Fruit frais 	Chou à la vanille



**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 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Melon ou pastèque selon approvisionnement 	Taboulé	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marmite du pêcheur (Cubes de poisson sauce crème et fruits de mer)  Jardinière de légumes	Raviolis de bœuf VBF PC 	Tajine de volaille aux fruits sec   Pommes de terre roty	Emincé de bœuf VBF à la mexicaine   Gratin de choux fleurs	Filet de colin meunière sauce citron  Riz créole
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Emmental râpé	Camembert	Bûchette pur chèvre	Vache picon
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat noir	Barre bretonne crème anglaise	Fruit frais 	Compote de fruits



**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 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Salade de penne au pesto	Médaillon de surimi mayonnaise	Concombre bulgare 	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF sauce forestière  Blé aux petits légumes	Beignets de calamar sauce tartare Haricots beurre	Poulet basquaise  Piperade	Chili Végétarien (Haricots rouges et sauce chili)  Riz créole	Saucisse knack Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel	Camembert	Chanteneige	Brie	Emmental
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Pêche au sirop	Compote de pommes banane	Semoule au lait



**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 !**