# MENU

**Semaine 08 du 21 au 27 février 2022**

**Repas Végétarien**

| | LUNDI 21 | MARDI 22 | MERCREDI 23 | JEUDI 24 | VENDREDI 25 |
|---|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Carottes râpées vinaigrette | Salade de pommes de terre oeufs mayonnaise | | Crêpe au fromage | Betteraves vinaigrette |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Lasagnes bolognaises VBF PC<br>Salade verte | Marengo de volaille<br>Brocolis béchamel | | Nugget's de blé<br>Risotto de céleri | Chipolata<br>Lentilles au jus |
| **PRODUIT LAITIER** | Palmier | Camembert | | Fraidou | Gouda |
| **DESSERT** | Fromage blanc sucré | Poire au sirop | | Fruit frais | Clafoutis aux pommes |

**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 !**

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

# MENU

**Semaine 09 du 28 février au 06 mars 2022**

**Repas Végétarien**

| | LUNDI 28 | MARDI 01 | MERCREDI 02 | JEUDI 03 | VENDREDI 04 |
|---|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Taboulé | Chou blanc au fromage | | Potage de légumes | Oeuf dur mayonnaise |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Sauté de boeuf VBF forestière<br>Carottes vichy | Jambon sauce Napolitaine<br>Haricots blancs à la tomate | | Pâtes sauce tomate et légumes PC<br>(Plat complet) | Gratiné de poisson à la provençale<br>Choux fleurs persillés |
| **PRODUIT LAITIER** | Croc'lait | Bûchette de chèvre | | Emmental râpé | Brie |
| **DESSERT** | Fruit frais | Beignet au chocolat | | Fruit frais | Riz au lait |

**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 !**

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

# MENU

**Semaine 10 du 07 au 13 mars 2022**

**Repas Végétarien**

| | LUNDI 07 | MARDI 08 | MERCREDI 09 | JEUDI 10 | VENDREDI 11 |
|---|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Céleri rémoulade (mayonnaise) | Mousse de foie cornichons | | Potage de légumes | Riz aux dès de volaille et poivrons |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Billes de boeuf VBF strogonoff (paprika)<br>Pommes de terre persillées | Emincé de volaille sauce tomate<br>Haricots verts | | Pizza au fromage PC<br>Salade verte | Dos de Colin à la crème de curry<br>Purée d'épinards et pommes de terre |
| **PRODUIT LAITIER** | Camembert | Emmental | | Galette St Michel | Mimolette |
| **DESSERT** | Yaourt sucré | Fruit frais | | Fromage blanc sucré | Fruit frais |

**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**

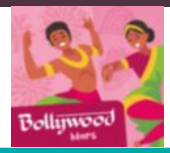
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

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

# MENU

## Repas Végétarien

**Semaine 11 du 14 au 20 mars 2022**




| | LUNDI 14 | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
|---|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Salade de pennes au pesto | Carottes râpées vinaigrette | | Raïta de betteraves (fromage blanc, cumin, ail) | Piémontaise (dés de jambon, œuf, cornichons, mayonnaise) |
| **PLAT CHAUD ET GARNITURES** | Omelette<br>Ratatouille | Rôti de porc à la moutarde<br>Lentilles | | Tandoori de volaille<br>Riz créole | Gratiné de poisson au fromage<br>Salsifis à la tomate |
| **PRODUIT LAITIER** | Brie | Vache picon | | Emmental | Bûchette pur chèvre |
| **DESSERT** | Compote de pommes | Liégeois chocolat | | Cake 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 !**

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