



MENU

Semaine 05 du 31 janvier au 06 février 2022

	Repas BIO	Repas Végétarien			
	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Taboulé 			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF au jus  Gratin de pommes de terre et légumes au fromage PC  Pommes persillées 	Croq veggie tomate  Mijoté de Petits pois 	Paupiette de veau normande Omelette  Blé aux petits légumes	Sauté de porc au caramel  Riz cantonnais sans viande PC  Riz créole 	Marmite du pêcheur (Cubes de poisson sauce crème et fruits de mer)  Brunoise de légumes
PRODUIT LAITIER			Saint nectaire	Camembert 	Vache qui rit 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais  	Compote de pommes banane 	Fruit frais  	Crêpe sucrée



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

Repas semi-végétariens (Sans Viande)

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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !