



MENU

Semaine 06 du 07 au 13 février 2022

	Repas Végétarien			Repas BIO	
	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
HORS D'ŒUVRE		Potage de légumes	Rillettes cornichons Potage de légumes		Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse Galette de Quinoa Gratin de choux fleurs et pommes de terre	Billes de soja sauce tomate basilic Semoule	Moussaka VBF PC Quiche aux légumes PC Salade verte	Curry de volaille Gratin de pâtes sauce tomate, légumes et fromage PC Coquillettes	Poisson pané Purée de potiron et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré			Brie	
DESSERT	Fruit frais	Eclair au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit frais	Fromage blanc sucré



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 !



MENU

Semaine 07 du 14 au 20 février 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili con carne (égrainé de bœuf VBF) Chili végétarien Riz créole	Gratiné de poisson au fromage Epinards à la crème	Omelette Patatouille (Ratatouille pommes de terre)	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne Pané de sarrasin Haricots verts	Sauté de boeuf VBF au paprika Galette de légumes et mozzarella Frites
PRODUIT LAITIER			Tomme blanche	Vache picon	Emmental
DESSERT	Laitage fermier	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Roulé framboise	Purée de poires



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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas Végétarien



Label Rouge



Poisson MSC: Pêche durable



Produit local:

Laitage fermier : Chaudron D'LAIT GAEC BILLARD
Chaudron en mauges (49)

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 !