

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade de Tomates	Salade de pommes de terre	Pastèque	Concombres à la crème
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poisson meunière au citron Haricots verts	Saucisse grillée Pommes de terre au four	Boulette de poulet Carottes persillées	Emincé de dinde aux lait coco et curry Ratatouille	(Pâtes) Bolognaise végétariennes Tortis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Panna cotta coulis de fruits jus-pain au lait-chocolat	Gâteau maison	Fruit frais
LES GOÛTERS					

Recette du mois

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Produit de saison

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

Produits bio

Menu végétarien

Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carotte vinaigrette	Rillettes & Cornichon	Salade verte / fromage	Melon	Salade composée
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Poêlée du chef	Paëlla au poulet Riz	Tomates farcies Blé	Rôti de porc miel Purée de Brocolis	Tortellini au pesto et mascarpone
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc - Spéculoos	Fruit frais	Fruit frais	Brownie	Mousse au chocolat
LES GOÛTERS			Jus - pain -fromage		

Recette du mois

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

Produits bio

Menu végétarien

Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betterave - maïs	Concombre sauce bulgare	Salade verte aux pois chiches épicés	Pastèque	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de lieu Nantua Boulgour	Boulette méditerranéenne Petits pois cuisis	Rougail de saucisse Riz	Sauté de dinde aux épices Haricots beurre	Tortellini ricotta épinards Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Glace	Compote	Tarte aux pommes	Fruits frais
LES GOÛTERS			Jus-brioche-confiture		

Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Produit de saison

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

Produits bio

Menu végétarien



Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates basilic	Salade de riz	Emincé Bicolore	Salade verte / fromage	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre sauce fromagère Salade verte	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Gratin de choux fleur	Tajine de boulettes d'agneau Semoule	Sauté de porc à la sauce teriyaki Carottes à l'ail	Poisson du jour sauce citronnée Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage où Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote	Fruit frais	Flan nappé	Muffin aux pépites	Fruit frais
LES GOÛTERS			Jus -lait- céréales		

Recette du mois



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).



Produit de saison



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

Produits bio



Menu végétarien



Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Salade de pâtes	Radis & Beurre	Concombres à la fête	Salade de haricots verts, poivrons et pignons de pin
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc à la moutarde Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème	Pâtes à la Bolognaise Macaronis	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs (Riz)	Cassoulet à la saucisse de Toulouse (Haricots blancs et tomates)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Liégeois vanille	Fruit frais	Croustade aux pommes
LES GOÛTERS			Jus-pain -fromage		

Recette du mois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Produit de saison

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

Produits bio

Menu végétarien



Produits SIQO
(AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



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