



# MENU

Semaine 27 du 1 au 5 juillet 2024

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Betteraves stock tampon		Tomates vinaigrette 	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis au bœuf stock tampon  //	Beignets au calamar sauce tartare  Haricots verts		Steak haché ketchup  Frites au four	Rôti de dinde froid  Taboulé
PRODUIT LAITIER	Brie	Fromage du jour		Carré président	Fromage du jour
DESSERT	Fruit frais	Mousse chocolat au lait		Compote de pomme stock tampon	Beignet aux pommes



**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**



**HVE: Haute valeur environnementale**



**Produits BIO**



**Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



# MENU

0

	0	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	0	0		0	0
PLAT CHAUD ET GARNITURES	0	0		0	0
	0	0		0	0
PRODUIT LAITIER	0	0		0	0
DESSERT	0	0		0	0



**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**



**HVE: Haute valeur environnementale**



**Produits BIO**



**Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



# MENU

0

	0	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	0	0		0	0
PLAT CHAUD ET GARNITURES	0	0		0	0
	0	0		0	0
PRODUIT LAITIER	0	0		0	0
DESSERT	0	0		0	0



**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**



**HVE: Haute valeur environnementale**



**Produits BIO**



**Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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



# MENU

0

	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00
HORS D'ŒUVRE	0	0		0	0
PLAT CHAUD ET GARNITURES	0	0		0	0
	0	0		0	0
PRODUIT LAITIER	0	0		0	0
DESSERT	0	0		0	0



**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**



**HVE: Haute valeur environnementale**



**Produits BIO**



**Label Rouge**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

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