

Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 2 Juin au Vendredi 6 Juin 2025

Repas Végétarien			
Lundi 2 Juin	Mardi 3 Juin	Mercredi 4 Juin	Vendredi 6 Juin
Carottes râpées à la vinaigrette	Concombres , Vinaigrette	Salade verte à l'emmental	Macédoine de légumes à la vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Couscous végétarien	Pizza reine	Escalope de dinde , sauce Dijonnaise
Coquillettes HVE	Semoule HVE	Salade verte	Écrasé de pommes de terre du chef
Haricots verts sautés			Brocolis
			Colin MSC façon meunière
			Riz pilaf
Édam	Yaourt sucré	Tomme blanche	Emmental
Bâtonnet de glace au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote , Confiture de fraises
			Crêpe au sucre

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Produits bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Repas Végétarien	
Jeddi 12 Juin	
	Melon
	Courgettes Provençales, crumble aux amandes et parmesan AOP
	Semoule HVE
	Tomme noire
	Tarte Normande

1. 100%
 2. 100%
 3. 100%
 4. 100%
 5. 100%
 6. 100%
 7. 100%
 8. 100%
 9. 100%
 10. 100%
 11. 100%
 12. 100%
 13. 100%
 14. 100%
 15. 100%
 16. 100%
 17. 100%
 18. 100%
 19. 100%
 20. 100%
 21. 100%
 22. 100%
 23. 100%
 24. 100%
 25. 100%
 26. 100%
 27. 100%
 28. 100%
 29. 100%
 30. 100%
 31. 100%
 32. 100%
 33. 100%
 34. 100%
 35. 100%
 36. 100%
 37. 100%
 38. 100%
 39. 100%
 40. 100%
 41. 100%
 42. 100%
 43. 100%
 44. 100%
 45. 100%
 46. 100%
 47. 100%
 48. 100%
 49. 100%
 50. 100%
 51. 100%
 52. 100%
 53. 100%
 54. 100%
 55. 100%
 56. 100%
 57. 100%
 58. 100%
 59. 100%
 60. 100%
 61. 100%
 62. 100%
 63. 100%
 64. 100%
 65. 100%
 66. 100%
 67. 100%
 68. 100%
 69. 100%
 70. 100%
 71. 100%
 72. 100%
 73. 100%
 74. 100%
 75. 100%
 76. 100%
 77. 100%
 78. 100%
 79. 100%
 80. 100%
 81. 100%
 82. 100%
 83. 100%
 84. 100%
 85. 100%
 86. 100%
 87. 100%
 88. 100%
 89. 100%
 90. 100%
 91. 100%
 92. 100%
 93. 100%
 94. 100%
 95. 100%
 96. 100%
 97. 100%
 98. 100%
 99. 100%
 100. 100%

2000

Radis noir râpé

**Carottes râpées, Vinaigrette façon
Matséïe**

Poulet aux héros de Provence

 Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic

 Carottes au persil plat

Salute

Sample 4/E


FBI

2013

2016

[illegible]

En la temporada

Salade de fruits du chef

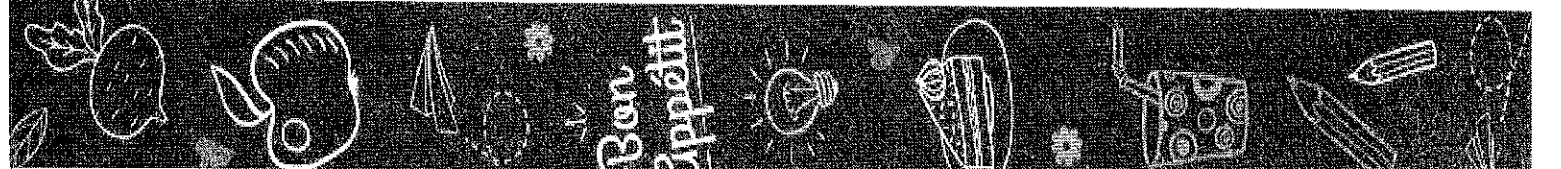
Large Normals

Bonnet de glace au chocolat

Légende : Eio - Produits régionaux - Produits labellisés - Produits bas carbone

versus des réserves de valeurs, soit réserve des approvisionnements.

1. *Introduction*
 2. *Background*
 3. *Methodology*
 4. *Results*
 5. *Discussion*
 6. *Conclusion*
 7. *References*
 8. *Appendix*
 9. *Index*
 10. *Table of Contents*
 11. *Abstract*
 12. *Summary*
 13. *Key Words*
 14. *Keywords*
 15. *Subject Headings*
 16. *Classification*
 17. *Indexing*
 18. *References*
 19. *Appendix*
 20. *Index*
 21. *Table of Contents*
 22. *Abstract*
 23. *Summary*
 24. *Key Words*
 25. *Keywords*
 26. *Subject Headings*
 27. *Classification*
 28. *Indexing*
 29. *References*
 30. *Appendix*
 31. *Index*
 32. *Table of Contents*
 33. *Abstract*
 34. *Summary*
 35. *Key Words*
 36. *Keywords*
 37. *Subject Headings*
 38. *Classification*
 39. *Indexing*
 40. *References*
 41. *Appendix*
 42. *Index*
 43. *Table of Contents*
 44. *Abstract*
 45. *Summary*
 46. *Key Words*
 47. *Keywords*
 48. *Subject Headings*
 49. *Classification*
 50. *Indexing*
 51. *References*
 52. *Appendix*
 53. *Index*
 54. *Table of Contents*
 55. *Abstract*
 56. *Summary*
 57. *Key Words*
 58. *Keywords*
 59. *Subject Headings*
 60. *Classification*
 61. *Indexing*
 62. *References*
 63. *Appendix*
 64. *Index*
 65. *Table of Contents*
 66. *Abstract*
 67. *Summary*
 68. *Key Words*
 69. *Keywords*
 70. *Subject Headings*
 71. *Classification*
 72. *Indexing*
 73. *References*
 74. *Appendix*
 75. *Index*
 76. *Table of Contents*
 77. *Abstract*
 78. *Summary*
 79. *Key Words*
 80. *Keywords*
 81. *Subject Headings*
 82. *Classification*
 83. *Indexing*
 84. *References*
 85. *Appendix*
 86. *Index*
 87. *Table of Contents*
 88. *Abstract*
 89. *Summary*
 90. *Key Words*
 91. *Keywords*
 92. *Subject Headings*
 93. *Classification*
 94. *Indexing*
 95. *References*
 96. *Appendix*
 97. *Index*
 98. *Table of Contents*
 99. *Abstract*
 100. *Summary*
 101. *Key Words*
 102. *Keywords*
 103. *Subject Headings*
 104. *Classification*
 105. *Indexing*
 106. *References*
 107. *Appendix*
 108. *Index*
 109. *Table of Contents*
 110. *Abstract*
 111. *Summary*
 112. *Key Words*
 113. *Keywords*
 114. *Subject Headings*
 115. *Classification*
 116. *Indexing*
 117. *References*
 118. *Appendix*
 119. *Index*
 120. *Table of Contents*
 121. *Abstract*
 122. *Summary*
 123. *Key Words*
 124. *Keywords*
 125. *Subject Headings*
 126. *Classification*
 127. *Indexing*
 128. *References*
 129. *Appendix*
 130. *Index*
 131. *Table of Contents*
 132. *Abstract*
 133. *Summary*
 134. *Key Words*
 135. *Keywords*
 136. *Subject Headings*
 137. *Classification*
 138. *Indexing*
 139. *References*
 140. *Appendix*
 141. *Index*
 142. *Table of Contents*
 143. *Abstract*
 144. *Summary*
 145. *Key Words*
 146. *Keywords*
 147. *Subject Headings*
 148. *Classification*
 149. *Indexing*
 150. *References*
 151. *Appendix*
 152. *Index*
 153. *Table of Contents*
 154. *Abstract*
 155. *Summary*
 156. *Key Words*
 157. *Keywords*
 158. *Subject Headings*
 159. *Classification*
 160. *Indexing*
 161. *References*
 162. *Appendix*
 163. *Index*
 164. *Table of Contents*
 165. *Abstract*
 166. *Summary*
 167. *Key Words*
 168. *Keywords*
 169. *Subject Headings*
 170. *Classification*
 171. *Indexing*
 172. *References*
 173. *Appendix*
 174. *Index*
 175. *Table of Contents*
 176. *Abstract*
 177. *Summary*
 178. *Key Words*
 179. *Keywords*
 180. *Subject Headings*
 181. *Classification*
 182. *Indexing*
 183. *References*
 184. *Appendix*
 185. *Index*
 186. *Table of Contents*
 187. *Abstract*
 188. *Summary*
 189. *Key Words*
 190. *Keywords*
 191. *Subject Headings*
 192. *Classification*
 193. *Indexing*
 194. *References*
 195. *Appendix*
 196. *Index*
 197. *Table of Contents*
 198. *Abstract*
 199. *Summary*
 200. *Key Words*
 201. *Keywords*
 202. *Subject Headings*
 203. *Classification*
 204. *Indexing*
 205. *References*
 206. *Appendix*
 207. *Index*
 208. *Table of Contents*
 209. *Abstract*
 210. *Summary*
 211. *Key Words*
 212. *Keywords*
 213. *Subject Headings*
 214. *Classification*
 215. *Indexing*
 216. *References*
 217. *Appendix*
 218. *Index*
 219. *Table of Contents*
 220. *Abstract*
 221. *Summary*
 222. *Key Words*
 223. *Keywords*
 224. *Subject Headings*
 225. *Classification*
 226. *Indexing*
 227. *References*
 228. *Appendix*
 229. *Index*
 230. *Table of Contents*
 231. *Abstract*
 232. *Summary*
 233. *Key Words*
 234. *Keywords*
 235. *Subject Headings*
 236. *Classification*
 237. *Indexing*
 238. *References*
 239. *Appendix*
 240. *Index*
 241. *Table of Contents*
 242. *Abstract*
 243. *Summary*
 244. *Key Words*
 245. *Keywords*
 246. *Subject Headings*
 247. *Classification*
 248. *Indexing*
 249. *References*
 250. *Appendix*
 251. *Index*
 252. *Table of Contents*
 253. *Abstract</*



Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 16 Juin au Vendredi 20 Juin 2025

Repas Végétarien			
Lundi 16 Juin	Mardi 17 Juin	Mercredi 18 Juin	Jeudi 19 Juin
Friand au fromage	Tomates , Vinaigrette	Melon	Concombres , Vinaigrette
Chipolata grillée au thym	Frittata aux poivrons et oignons	Nuggets au poisson	Lasagnes Bolognaise du chef
Courgettes braisées	Pommes de terre persillées	Boullgour Poêlée de légumes asiatiques	Salade verte
Suisse sucré	Brie	Yaourt nature	Gouda
Fruit de saison	Ile flottante	Abricots rôtis au miel	Fruit de saison
			Camembert
			Yaourt aromatisé

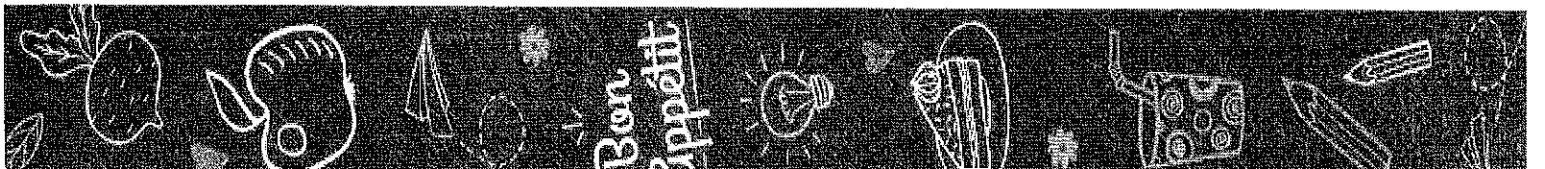
Vendredi 20 Juin

Salade de riz aux asperges et œuf dur , Vinaigrette

Coqin MSC meunière

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - Produits bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Les Restaurants S.A.S au Capital de 10 000 000 € RCS de Marseille 477184700 - Site : www.restaurant-st-hippolyte.com - 98700 L'Estaque



Midi - RS ST HIPPOLYTE

Menu du Lundi 23 Juin au Vendredi 27 Juin 2025

Repas Végétarien		Mardi 24 Juin	Mercredi 25 Juin	Jeudi 26 Juin	Vendredi 27 Juin
🍷 Sauce Bulgare , Betteraves		🍷 Pastèque	🍷 Pâté de campagne , Cornichons	🍷 Melon	🍷 Tomates , Vinaigrette
Rougail de saucisses fumées	🍷 Bolognaise de légumes et pois chiches		Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Cheeseburger	Nuggets au poisson
🍷 Riz BIO créole	🍷 Tortis		🍷 Haricots verts aux oignons	🍷 Frites	🍷 Carottes braisées
Bûchette au lait mélange	Tomme noire		Vache qui rit		Yaourt nature sucré LOCAL
🍷 Fromage blanc au miel	🍷 Pot de glace vanille-fraise		🍷 Fruit de saison	🍷 Pot de glace vanille-fraise	🍷 Clafoutis aux pêches

Légende : Bio - Produits régionaux - Produits labellisés - 🍷 Produits bas carbone
Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Les Restaurants S.A. 8 rue Gambetta 10 090 10700 G. RCS 34 04 00 000 - SIREN 3404 000 00 - 477397200 - Site: www.lesrestaurants.com - 0972000000

Journal of Management Education 36(8) 907-924