









# LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 10/2021

LUNDI 08/03	MARDI 09/03	MERCREDI 10/03	JEUDI 11/03	VENDREDI 12/03
<b>H1</b> ENTREES Duo de râpés 	<b>H2</b> ENTREES Salade de pommes de terre	<b>H1</b> ENTREES Œufs sce cocktail	<b>H1</b> ENTREES Semoule à la grecque (semoule, concombre, olives noires, aneth, vinaigrette) Semoule française	<b>H2</b> ENTREES Roulade
<b>V1</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENT Manchons de poulet rôtis	<b>V2</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENT Bœuf à la provençale Farandole de légumes (courgette, et légumes de saison)	<b>V2</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENT Sauté de volaille sauce Piperade + Pâtes au beurre	<b>V2</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENT Omelette 	<b>V1</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENT Coquillettes  au thon sauce tomate
<b>L1</b> LAITAGES Carré frais	<b>L3</b> LAITAGES Brie à tailler	<b>L2</b> LAITAGES Vache qui rit 	<b>L2</b> LAITAGES Épinards à la crème	<b>LAITAGES</b> Crème de gruyère
<b>D2</b> DESSERTS Mosaïque de fruits	<b>D1</b> DESSERTS Yaourt nature sucré 	<b>D2</b> DESSERTS Petits suisse aux fr 	<b>DESSERTS</b> Flan chocolat Fruit	<b>D2</b> DESSERTS Moelleux fourré au caramel beurre salé



Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine



Agriculture biologique europe



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.