



LE MENU DE LA SEMAINE



1 composant bio - 5 composants - se 11/2021

MENU DE PRINTEMPS

LUNDI
15/03
ENTREES

H2
Salade de blé carnaval
Blé français

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Roti de dinde ^S

Carottes **BIO**

L3 **LAITAGES**
Vache picon

D2 **DESSERTS**
Fruit

MARDI
16/03
ENTREES

H1
Mascarade de crudités
Crudités de saison

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Hoki sauce ^S bonne femme
(sauce champignons)

L1 Haricots blancs **LAITAGES**
Gouda **BIO**

D2 **DESSERTS**
Mousse chocolat

MERCREDI
17/03
ENTREES

H1
Chou blanc crème de ciboulette

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Salade verte Ravioli de bœuf

L1 **LAITAGES**

DESSERTS
Compote **BIO**

Madeleine

JEUDI
18/03
ENTREES

H2
Œufs durs mayonnaise

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Riz forestier emmental (riz, champignons, oignons, emmental)

L1 **LAITAGES**
Edam

D1 **DESSERTS**
Yaourt nature sucré **BIO**

VENDREDI
19/03
ENTREES

H1
Tarte de printemps (tarte aux légumes)

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Boulettes de bœuf **BIO** aux 2 légumes

Printanière de légumes

L3 **LAITAGES**

DESSERTS
Mosaïque de fruits

Yaourt nature sucré



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.