



LE MENU DE LA SEMAINE



1 composant BIO - 5 composants - se 14/2021

LUNDI 05/04	MARDI 06/04	MERCREDI 07/04	JEUDI 08/04	VENDREDI 09/04
H1 ENTREES	H2 ENTREES	H1 ENTREES	H2 ENTREES	H1 ENTREES
FERIE	Taboulé (semoule française)	Salade Bohémienne	Surimi mayonnaise	Salade fraîcheur
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT S	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT S	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT S	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT S	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT S
	Crêpe fromage	Manchons de poulet rôtis	Émincé de volaille à l'italienne	Pommes de terre marseillaise
	Haricots beurre	Petits pois à la française	Chou fleur persillé	(pdt, colin, moules, sauce tomate, oignons) Pdt françaises
L1 LAITAGES	L2 LAITAGES	L1 LAITAGES	L3 LAITAGES	L1 LAITAGES
	Carré frais BIO	Gouda		Edam
DESSERTS	D2 DESSERTS	D2 DESSERTS	DESSERTS	D2 DESSERTS
	Fruit	Mousse chocolat	Yaourt nature sucré BIO	Compote BIO
			Biscuit	

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest * : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

LEGENDE



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.