



LE MENU DE LA SEMAINE



1 composant BIO - 5 composants - se 15/2021

LUNDI 12/04	MARDI 13/04	MERCREDI 14/04	JEUDI 15/04	VENDREDI 16/04
H2 ENTREES Salade de riz BIO	H1 ENTREES Macédoine mayonnaise	H1 ENTREES Pomme de terre Morlaix	H1 ENTREES Duo de râpés	H2 ENTREES Salade de blé BIO forestière
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT Sticks de mozzarella panés	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT Roti de dinde au jus	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT S *Croque-Monsieur* + salade	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT Tajine de bœuf	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT Filet de colin ^S beurre persillé
L3 LAITAGES Haricots plats	L2 LAITAGES Lentilles	L1 LAITAGES Vache qui rit	L1 LAITAGES Semoule Semoule française	L2 LAITAGES Purée de carottes
D1 DESSERTS Fruit	D2 DESSERTS Flan nappé caramel	D1 DESSERTS Compote BIO	D1 DESSERTS Yaourt nature sucré BIO	DESSERTS Fruit

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.