



# LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant BIO - 5 composants - se 17/2021

LUNDI 26/04 ENTREES	MARDI 27/04 ENTREES	MERCREDI 28/04 ENTREES	JEUDI 29/04 ENTREES	VENDREDI 30/04 ENTREES
<b>H1</b> Duo de râpés <b>BIO</b>	<b>H2</b> Roulé au fromage	<b>H1</b> Salade Michel (salade, dés de volaille, tomate, poivron, pomme, maïs, riz, noix)	<b>H1</b> Chou rouge sucré salé	<b>H2</b> Salade de pates Pates françaises
<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> Burger sauce Barbecue (viande charolaise)	<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> Colin à la bordelaise Farandole de légumes (courgette et légumes de saison)	<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> *Chipolatas* Coquillettes au beurre	<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> *Risotto carbonara* (riz, lardons, champignons, crème, fromage parmesan)	<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENT</b> *Œufs BIO Popeye* (œufs, épinards, pdt, crème) Œufs français
<b>L1</b> Pommes noisette <b>LAITAGES</b>	<b>L3</b> <b>LAITAGES</b> Vache picon	<b>L1</b> <b>LAITAGES</b> Chanteneige <b>BIO</b>	<b>L1</b> <b>LAITAGES</b>	<b>L1</b> <b>LAITAGES</b> Carré frais
<b>D1</b> <b>DESSERTS</b> Fruit	<b>D2</b> <b>DESSERTS</b> Compote <b>BIO</b>	<b>D1</b> <b>DESSERTS</b> Biscuit	<b>DESSERTS</b> Fruit Yaourt nature Sucré <b>BIO</b>	<b>D1</b> <b>DESSERTS</b> Brownie



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.