



Zoom arrière (Ctrl+!)

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant bio - se 18/2021



LUNDI
03/05
ENTREES

H1
Haricots verts en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Bœuf à la Foyot
Pommes noisette

L1 LAITAGES
Chanteneige bio

D2 DESSERTS
Flan nappé caramel

MARDI
04/05
ENTREES

H3
Saucisson sec

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Filet de poulet aux champignons
Farandole de légumes

L3 LAITAGES

D2 DESSERTS
Compote bio
Petit suisse aux fruits

MERCREDI
05/05
ENTREES

H1
Tartare de légumes (tomates, et légumes de macédoine en tartare)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Cordon bleu
Coquillettes bio au fromage

L1 LAITAGES
Petit moulé

D1 DESSERTS
Fromage blanc vanille

JEUDI
06/05
ENTREES

H1
Concombres a la grecque

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Omelette bio parmentière

LAITAGES

D2 DESSERTS
Yaourt aromatisé
Fruit

MENU DES ILES
07/05
ENTREES

H2
Salade créole
(riz, cœurs de palmiers, ananas, tomate, vinaigrette)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Acras de morue
Curry de carottes bio

L2 LAITAGES
Saint Paulin

D2 DESSERTS
Beignet pomme

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
 Fait maison

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.