



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 composant bio - se 19/2021

LUNDI 10/05	MARDI 11/05	MERCREDI 12/05	JEUDI 13/05	VENDREDI 14/05
H1 ENTREES Duo de râpés bio	H2 ENTREES Taboulé (semoule française)	H1 ENTREES Chou rouge sucré salé	H1 ENTREES FÉRIÉ	H2 ENTREES Salade de riz
V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Pizza fromage Garniture catalane	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de hoki sauce dieppoise Haricots plats persillés	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Manchons de poulet rôtis Riz	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Sauté de volaille sauce piperade Duo de carottes
L2 LAITAGES Carré frais	L2 LAITAGES Brie à tailler	L1 LAITAGES Vache qui rit bio	LAITAGES	L3 LAITAGES Emmental
D2 DESSERTS Fruit	D1 DESSERTS Yaourt nature sucré bio	D2 DESSERTS Crème vanille	DESSERTS	D2 DESSERTS Compote bio

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.