



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 composant bio - se 21/2021

LUNDI
24/05

H2 ENTREES

Férié

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS

Journée de la biodiversité

H1 ENTREES

Salade des abeilles
(tartare de tomates et mandarines, menthe et miel)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce maya (sauce au miel)

Pommes noisette

L1 LAITAGES

Mimolette

D1 DESSERTS

Fromage blanc bio
Nature et Miel

MERCREDI
26/05

H1 ENTREES

Duo de haricots en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

L1 LAITAGES

Camembert

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucre bio

JEUDI
27/05

H1 ENTREES

Betteraves bio en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier Végétarien
(purée, lentilles, légumes)

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre

Fruit

VENDREDI
28/05

H1 ENTREES

Salade fraîcheur
(concombre, maïs, tomate, carottes, vinaigrette)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque-monsieur
+ salade

L1 LAITAGES

DESSERTS

Compote bio

Yaourt aromatisé

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.