



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 composant bio - se 22/2021

LUNDI 31/05	MARDI 01/06	MERCREDI 02/06	JEUDI 03/06	VENDREDI 04/06
H1 ENTREES Salade triolo (trilogie de crudités de saison)	H2 ENTREES Blé en taboulé (blé français)	H1 ENTREES Cèleri rémoulade	H3 ENTREES *Mortadelle*	H1 ENTREES Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange
V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Jambon grill sauce poivre*	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Veau marengo (sauce tomate, fonds de veau, légumes)	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau à la crème	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de colin beurre persillé	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Riz courgettes - curry - emmental
L1 LAITAGES Petits pois	L2 LAITAGES Carottes bio	L1 LAITAGES Purée	L3 LAITAGES Brocolis béchamel	L1 LAITAGES Petit moulé
D1 DESSERTS Maestro chocolat	D1 DESSERTS Fruit	D1 DESSERTS Yaourt nature sucré bio	D1 DESSERTS Fromage blanc sucré Compote bio	D2 DESSERTS Biscuit marbré chocolat à trancher

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.