



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 composant bio - se 23/2021

LUNDI
07/06

H2 ENTREES
Salade de pates bio Napoli (pates bio)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Bœuf aux deux légumes
Printanière de légumes

L2 LAITAGES

DESSERTS
Flan vanille
Fruit

MARDI
09/06

H1 ENTREES
Chou coleslaw (chou et crottes râpées, mayonnaise)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de soja sauce tomate
Haricots blancs

L1 LAITAGES
Carré frais bio

D2 DESSERTS
Yaourt aromatisé

MERCREDI
10/06

H1 ENTREES
Betteraves bio

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas
Riz aux champignons

L1 LAITAGES
Gouda

D2 DESSERTS
Mousse chocolat

JEUDI
11/06

H2 ENTREES
Surimi mayonnaise

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poêlée villageoise (pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons, légumes)

L2 LAITAGES

DESSERTS
Yaourt nature sucré bio
Biscuit

VENDREDI
12/06

H1 ENTREES
Concombre à la grecque

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson pané
Épinards à la crème

L2 LAITAGES
Edam

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.