



# LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 composant bio - se 24/2021

LUNDI 14/06 ENTREES	MARDI 15/06 ENTREES	MERCREDI 16/06 ENTREES	JEUDI 17/06 ENTREES	VENDREDI 18/06 ENTREES
<b>H2</b> Salade de riz bio multicolore	<b>H1</b> Macédoine vinaigrette	<b>H1</b> Chou blanc crème de ciboulette	<b>H1</b> Duo de râpés bio	<b>H2</b> *Salami*
<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Veggie burger Haricots plats	<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Rougail de volaille	<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Pates carbonara*	<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Croissant jambon fromage Bâtonnière de légumes	<b>V1</b> <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Colin sauce romarin citron Purée de carottes
<b>L3</b> <b>LAITAGES</b> Brie à tailler	<b>L1</b> <b>LAITAGES</b> Emmental bio	<b>L1</b> <b>LAITAGES</b> Mimolette	<b>L2</b> <b>LAITAGES</b>	<b>L2</b> <b>LAITAGES</b> Petit moulé
<b>D1</b> <b>DESSERTS</b> Fruit	<b>D2</b> <b>DESSERTS</b> Madeleine	<b>D1</b> <b>DESSERTS</b> Compote bio	<b>DESSERTS</b> Riz au lait Fruit	<b>D1</b> <b>DESSERTS</b> Yaourt nature sucré bio

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest \* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

**LEGENDE**

- 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.