



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 composant bio - se 25/2021

LUNDI
21/06

H1 ENTREES
Betteraves bio vinaigrette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc au jus
Petits pois

L1 LAITAGES
Petit lousis

D1 DESSERTS
Fruit

MARDI
22/06

H2 ENTREES
Sombrero andalouse (maïs, macédoine, tomate, fonds d'artichaut, haricots rouges, vinaigrette)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pizza fromage

L3 LAITAGES
Chou fleur persillé

D2 DESSERTS
Compote bio

MERCREDI
23/06

H1 ENTREES
Salade fraîcheur (concombres, maïs, tomates, carottes râpées, vinaigrette)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boulettes de bœuf bio aux champignons

L1 LAITAGES
Pâtes au beurre

D2 DESSERTS
Flan chocolat

JEUDI
24/06

H1 ENTREES
Tranche de pastèque

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet barbecue

L1 LAITAGES
Blé bio
Edam

D2 DESSERTS
Moelleux fourré fraise

VENDREDI
25/06

H2 ENTREES
Roulade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Coquillettes au thon sauce tomate
Pâtes françaises

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS
Yaourt nature sucré bio
Fruit

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.