



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 composant bio - se 27/2021

LUNDI 05/07	MARDI 06/07	MERCREDI 07/07	JEUDI 08/07	VENDREDI 09/07
H2 ENTREES *Saucisson sec*	H3 ENTREES Crêpe fromage	H1 ENTREES Salade de tomates bio	H2 ENTREES Taboulé Semoule française	H1 ENTREES Radis beurre
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Sauté de poulet basquaise Poêlée de légumes	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de blé Garniture catalane	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Poêlée espagnole* (pdt, poivrons, chorizo, jambon, oignons, haricots plats)	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Roti de dinde Haricots beurre persillés	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Poisson meunière Riz bio au beurre
L2 LAITAGES Chanteneige bio	L2 LAITAGES Petit suisse aux fruits	L2 LAITAGES Petit moulé	L2 LAITAGES Gouda	L1 LAITAGES Gouda
D2 DESSERTS Fruit	D1 DESSERTS Compote bio	D1 DESSERTS Fromage blanc vanille	D2 DESSERTS Yaourt nature Sucré bio Fruit	D2 DESSERTS Biscuit moelleux fourré abricots

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.