



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 10/2023



Menu Végétarien

LUNDI 06/03

ENTREES

H2 Salade de blé
Blé français

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Nuggets de poulet

Carottes BIO persillées

LAITAGES

L1 Petit Louis

DESSERTS

D2 Maestro chocolat

MARDI 07/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Chipolatas*

Lentilles

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit

Yaourt nature sucré BIO

MERCREDI 08/03

ENTREES

H1 Salade Triolo BIO
Trio de crudités de saison

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Sauté de poulet en sauce

Purée

LAITAGES

L1 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Crème vanille

JEUDI 09/03

ENTREES

H2 Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Filet de poisson en sauce

Semoule BIO

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 Compote

VENDREDI 10/03

ENTREES

H1 Salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pates BIO bolognaises végétariennes
Pates, protéines végétales, sauce tomate, oignon

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Madeleine

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture biologique Europe

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.