

## LUNDI 17/04

**H3** ENTREES

Potage

**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

 Petits pois

**L1** LAITAGES

Mimolette

**D1** DESSERTS

Compote **BIO** 

## MARDI 18/04

**H2** ENTREES

Taboulé **BIO** 

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Chou fleur persillé  **L3** LAITAGES 

Emmental 

**D1** DESSERTS

Flan chocolat 

## MERCREDI 19/04

**H1** ENTREES

Cèleri rémoulade 

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de poulet Sauté de poulet sauce curry

Blé **BIO** au beurre 

**L1** LAITAGES

Petit moulé 

**D2** DESSERTS

Crème vanille 

## JEUDI 20/04

**H3** ENTREES

 Surimi mayonnaise

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Filet de poisson en sauce 

Riz **BIO** ratatouille 

**L3** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Yaourt nature sucré 

Brownie 

## Menu Végétarien 21/04

**H3** ENTREES

 Betteraves **BIO** en salade 

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien


Purée, protéines végétales, carottes, sauce tomate, oignon

**L1** LAITAGES

Vache Picon 







**D1** DESSERTS

Fruit

 Les pommes viennent du Sud Ouest

*Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

### LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origin 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.

\* : plat avec viande porcine