

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 18/2023

LUNDI
01/05

H1 **ENTREES**

FERIE

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L1 **LAITAGES**

D2 **DESSERTS**

Menu Végétarien

H2 **ENTREES**

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pizza fromage + salade

L3 **LAITAGES**

Edam

D1 **DESSERTS**

Compote BIO

MERCREDI
03/05

H2 **ENTREES**

Taboulé

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de bœuf

Carottes persillées

L3 **LAITAGES**

Chanteneige BIO

D1 **DESSERTS**

Flan nappé caramel

JEUDI
04/05

H2 **ENTREES**

Mortadelle

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Manchons de poulet

Pommes de terre haricots plats

L2 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Yaourt nature sucré BIO

Crostatine

VENDREDI
05/05

H2 **ENTREES**

Chou coleslaw BIO

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Coquillettes de la mer

Coquillettes, poisson, moules, sauce

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Fruit

Petit suisse aux fruits

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

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.