

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 18/2024

## LUNDI

29/04

### ENTREES

Chou coleslaw  
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Petits Pois

### LAITAGES

Chanteneige BIO

### DESSERTS

Yaourt nature sucré

## MARDI

30/04

### ENTREES

Salade de pâtes

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives  
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes BIO

### LAITAGES

Emmental

### DESSERTS

Maestro chocolat

## MERCREDI

01/05

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

### LAITAGES

LI

### DESSERTS

DI

## Menu Végétarien

02/05

### ENTREES

Betteraves BIO en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque «tout»  
fromage Pain de mie, béchamel au fromage + salade

### LAITAGES

Petit suisse aux fruits

### DESSERTS

Fruit

## VENDREDI

03/05

### ENTREES

\*Pâté de campagne\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz BIO

### LAITAGES

Brie à couper

### DESSERTS

Gaufre

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



Origine France

\* : plat avec viande porcine