

# IF MENU DE LA SEMAINE

*Menu Végétarien* 5 composants - 1 BIO - se 20/2024

**LUNDI**  
 13/05

**ENTREES**

Chou rouge sucré salé  
 Chou rouge, miel, huile, vinaigre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de dinde

Lentilles

**LAITAGES**

Gouda **BIO**

**DESSERTS**

Maestro vanille



**MARDI**  
 14/05

**ENTREES**

Œuf dur cocktail  
 Œufs de poules élevées en plein air

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nuggets de blé

Haricots verts **BIO**  
 pommes de terre

**LAITAGES**

Coulommiers à la crème

**DESSERTS**

Brownie à découper

**MERCREDI**  
 15/05

**ENTREES**

Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Poêlée villageoise\*  
 Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

**LAITAGES**

Chanteneige

**DESSERTS**

Yaourt **BIO** nature sucré

**JEUDI**  
 16/05

**ENTREES**

Carottes râpées **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Pates carbonara\*  
 Pates, lardons, crème

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Compote

**VENDREDI**  
 17/05

**ENTREES**

Salade de riz **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars à la romaine

Garniture catalane  
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

**LAITAGES**

Velouté aux fruits

**DESSERTS**

Fruit

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
 Haute valeur environnementale

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.