



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2024







Duo de crudités

Carottes et cèleri râpés, mayonnaise, curcuma

ACCOMPAGNEMENTS

Tortellonnis BIO ricotta épinards sauce tomate



LAITAGES

Mimolette



DESSERTS

Mosaïque de fruits



--- ENTREES

Betteraves BIO sauce coca

Betteraves cubes, vinaigrette miel, coca, huile, vinaigre



PLATS &

Poisson « Fish and chips »

Pommes noisette

LAITAGES

Coulommier s à couper



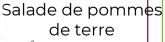
DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI

12/06

ENTREES







PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nötkött en boulettes

Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes

> Épinards crème – **LAITAGES** –





DESSERTS

Moelleux pomme

ESPACINE.

JEUDI 13/06

NTDEEC

Melon entier à vider et tailler



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

* Paëlla au poulet*
Riz, poulet, chorizo, moules, petits,

pois, oignon, curcuma

LAITAGES





Fruit

VENDREDI

14/06

- ENTREES



Pâté de campagne

PLATS & — PLATS & — ACCOMPAGNEMENTS

CURRY WÜRST de francfort

Saucisse de francfort, curry, gingembre, sauce tomate, oignon

Garniture GEMÜSE

Pdt, carottes, chou fleur, bouillon

LAITAGES

Vache qui rit BIO



DESSERTS

Maestro chocolat

* : plat avec viande porcine

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest



Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnement ale niveau 2



Origin e France



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.