



LA GRANDE FÊTE DU SPORT

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2024



Menu Végétarien

10/06

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellonnis BIO ricotta épinards sauce tomate

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI

11/06

ENTREES

Betteraves **BIO** sauce coca
Betteraves cubes, vinaigrette miel, coca, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »

Pommes noisette

LAITAGES

Coulommier s à couper

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI

12/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nötkött en boulettes
Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes

Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Moelleux pomme

JEUDI

13/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*** Paëlla au poulet***
Riz, poulet, chorizo, moules, petits pois, oignon, curcuma

LAITAGES

Yaourt **BIO** nature sucré

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

14/06

ENTREES

Pâté de campagne

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

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.