

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 28/2024

## LUNDI 08/07

### ENTREES

Concombres à la menthe

 **PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Lentilles

### LAITAGES

Chanteneige



### DESSERTS

Yaourt Aromatisé



## MARDI 09/07

### ENTREES

Salade de pommes de Terre

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Veau aux olives  
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes **BIO**

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### LAITAGE

 Brie à Tailler

### DESSERTS

Maestro chocolat

## MERCREDI 10/07

### ENTREES

Tomate au sel

**PRODUIT DE SAISON** 

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Rôti de porc\*



Pommes vapeur

### LAITAGES

Gouda



### DESSERTS

Crème dessert Vanille

## Menu Végétarien 11/07

### ENTREES

Melon entier à vider et tailler

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage + salade



### LAITAGES

 Petit Suisse aux fruits

### DESSERTS

Fruit

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## VENDREDI 12/07

### ENTREES

Duo de Haricots

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de Poisson



Pates 


### LAITAGES

Coulommiers à Tailler



### DESSERTS

 Gaufre

 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  Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.