

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 30/2024

Menu Végétarien

LUNDI 22/07

ENTREES

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




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde

Flageolets

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Maestro Vanille

MARDI 23/07

ENTREES

Œuf dur cocktail
 Œufs de poules élevées en plein air




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja sauce tomates
 Haricots verts
 pommes de terre



LAITAGES

Coulommiers à Tailler

DESSERTS

Brownie a découper



MERCREDI 24/07

ENTREES

Salade de Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré




JEUDI 25/07

ENTREES

Melon entier à vider et tailler




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara
 Pates, lardons, crème



LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Compote de Fruits

VENDREDI 26/07

ENTREES

Salade de riz




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

Velouté 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.