

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO - se 02/2025



LUNDI

06/01
ENTREES



Duo de crudités **BIO**
Carottes et cèleri râpé,
mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus



Petits pois

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Kiwi
Label Rouge



Menu Végétarien

07/01
ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

08/01
ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème dessert
Vanille



JEUDI

09/01
ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau marengo

Sauté de veau, carottes, champignons,
tomate, oignon



Carottes **BIO**

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit



VENDREDI

10/01
ENTREES



Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson



Riz **BIO**

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS



GALETTE
DES ROIS

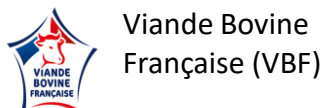


Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Agriculture
Biologique
Europe