

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04 / 2025

LUNDI

20/01

ENTREES

 **Chou coleslaw BIO**
Carotte et chou râpé, mayonnaise

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Flageolets

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille

Menu Végétarien

21/01

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Haricots verts **BIO** pommes de terre

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

Velouté aux fruits



DESSERTS

Brownie à découper 

MERCREDI

22/01

ENTREES

 Salade de Maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



JEUDI

23/01

ENTREES

Salade verte au fromage

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** bolognaise



LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

24/01 

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Calamars a la romaine**

Garniture catalane
Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

Petit suisse **BIO** aux fruits



DESSERTS

Compote de fruits

 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  Agriculture Biologique Europe

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