



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 06/2025

LUNDI

03/02
ENTREES

Taboulé
A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas
Petits pois

LAITAGES
Buche chèvre a couper

DESSERTS
Fruit

MARDI

04/02
ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Farandole de légumes

LAITAGES
Gouda **BIO**

DESSERTS
Maestro vanille

MERCREDI

05/02
ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de bœuf en sauce
Blé **BIO** au beurre

LAITAGES
Samos

DESSERTS
Flan nappé caramel



JEUDI

06/02
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fish and chips
Frites au four

LAITAGES
Petit Louis

DESSERTS
Compote Pomme
Banane **BIO**

Menu Végétarien

07/02
ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES
Yaourt Aromatisé

DESSERTS
Crêpe et pate a tartiner choco noisette



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.