

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 08/2025

## LUNDI

17/02

**ENTREES**

Duo de crudités **BIO**  
 Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

 **PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Auté de Porc aux olives\*  


Lentilles maison

**LAITAGES**

Coulommiers à couper  


**DESSERTS**

Mosaïque de fruits

## Menu Végétarien

18/02


**ENTREES**

Pâtisserie salée (ss viande)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**


Steak végétal

Haricots beurre **BIO**

**LAITAGES** 

Mimolette

**DESSERTS**


 Muffin pépites de chocolat

## MERCREDI

19/02

**ENTREES**


\*Salade Piémontaise\*




**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Cordon bleu

Épinards crème

**LAITAGES** 

Emmental **BIO**



**DESSERTS**

Maestro vanille

## JEUDI

20/02



**ENTREES**

Potage


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope Viennoise


Brocolis **BIO** à la béchamel

 **LAITAGES** 

Velouté fruits



**DESSERTS**

Fruit 

## VENDREDI

21/02 

**ENTREES**

Roulade dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

 Brandade parmentière


**LAITAGES**

Vache qui rit



**DESSERTS**







Yaourt nature sucré **BIO** 

 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.