

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 09/2025

LUNDI

24/02
ENTREES

Salade Triolo **BIO**
chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de veau Marengo

Petits pois

LAITAGES  **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

Edam

DESSERTS
Compote



Menu Végétarien

25/02
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Escalope panée végétarienne

Carottes **BIO** persillées

PRODUIT DE SAISON **LAITAGES** 

Samos

DESSERTS
Yaourt nature sucré



MERCREDI

26/02
ENTREES

Saucisson à l'ail

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO** 

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS
Fruit

JEUDI

27/02
ENTREES

Salade **Corail**
Pdt, surimi râpé, mayonnaise

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Filet de poulet en sauce

Purée de légumes **BIO**

LAITAGES 

Gouda

DESSERTS
Moelleux aux pommes




VENDREDI

28/02 
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 **Blanquette de poisson**

Semoule **BIO**

LAITAGES 

Petit suisse aux fruits

DESSERTS
Fruit







 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

 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.