

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2025



## LUNDI 10/03

### ENTREES

Surimi mayonnaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc au jus

Carottes **BIO**

### LAITAGES

Chanteneige

### DESSERTS

Kiwi Label Rouge

## Menu Végétarien

### 11/03

### ENTREES

Salade de pâtes **BIO**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » « fromage

Salade verte **PRODUIT DE SAISON**

### LAITAGES

Brie à Tailler

### DESSERTS

Maestro chocolat

### MERCREDI 12/03

### ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

### LAITAGES

Gouda

### DESSERTS

Crème dessert Vanille

### Salade Avocado **BIO**

Avocat, concombre **BIO**, maïs, poivron

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Poulet Copacabana**

Sauté de poulet, ananas, coco, curcuma, sucre, citron, crème fraîche, oignon

### LAITAGES

Hommes de terre aux herbes

### DESSERTS

Petit Suisse aux fruits

Donut chocolat

### 14/03

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Brocolis **BIO** béchamel

### LAITAGES

Petit moulé

### DESSERTS

Compote

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.