



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 18/2025



## LUNDI 28/04

### ENTREES

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

**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf Marengo

Petits pois **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### LAITAGES

Edam

### DESSERTS

Compote

## MARDI 29/04

### ENTREES

Salade de pâtes

**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Carottes **BIO** persil

**PRODUIT DE SAISON**

### LAITAGES

Samos

### DESSERTS

Yaourt nature sucré

## MERCREDI 30/04

### ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*

**LE PORC FRANÇAIS**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO**

### LAITAGES

Vache qui rit

### DESSERTS

Fruit

## JEUDI 01/05

### ENTREES

Férialé

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Férialé

### LAITAGES

Férialé

### DESSERTS

Férialé

## Menu Végétarien 02/05

### ENTREES

Concombres **BIO** en salade

**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

### LAITAGES

Petit suisse aux fruits

### DESSERTS

Tarte aux pommes

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



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