

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 23/2022

**LUNDI**  
06/06  
ENTREES

H1

**FERIE**

V2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L3

**LAITAGES**

D1

**DESSERTS**

**MARDI**  
07/06  
ENTREES

H1

Chou coleslaw **BIO**  
Chou et carottes râpées,  
mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

V3

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de soja sauce  
tomate

Pommes noisette

L1

**LAITAGES**

Buche chèvre a tailler

D1

**DESSERTS**

Compote pomme  
banane

**MERCREDI**  
08/06  
ENTREES

H2

\*Mortadelle\*

V2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de bœuf **BIO**  
aux échalotes

Riz

L1

**LAITAGES**

Samos

D1

**DESSERTS**

Yaourt nature  
sucré

**JEUDI**  
09/06  
ENTREES

H2

**Salade Coraila**  
Pdt, surimi râpé, oignon,  
ciboulette, mayonnaise,  
Tomate concassée

V1

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fricassée madrilène  
Sce poivrons, tomate, carottes,  
paprika, oignon

Haricots beurre  
persillés

L2

**LAITAGES**

Vache qui rit

D1

**DESSERTS**

Fruit **BIO**

**VENDREDI**  
10/06  
ENTREES

H1

Tomate et concombre  
**BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

V3

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Brandade  
parmentière

L2

**LAITAGES**

**DESSERTS**

YAOURT  
FERMIER

Gaufre

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
- Fruit ou légume frais
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.