

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2022

Menu fête foraine

17/06

LUNDI 13/06

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette sauce poivre

Courgettes persillées

LAITAGES

L3 Couломмиers à couper

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré

MARDI 14/06

ENTREES

H2 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colin meunière

Poêlée de légumes

LAITAGES

L2 Edam

DESSERTS

D2 Mousse chocolat

MERCREDI 15/06

ENTREES

H1 « Cele-Rimi »
Cèleri râpé, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill*

Purée

LAITAGES

L1 Chanteneige

DESSERTS

D1 Compote de pommes

JEUDI 16/06

ENTREES

H1 Salade fraîcheur
Concombre, maïs, carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Tortelonis
Épinards crème

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Flan vanille
Fruit

ENTREES

H1 Tranche de pastèque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poulet crisp

Chips

DESSERTS

D2 Pop corn
Yaourt à boire

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Fruit ou légume frais
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Agriculture Biologique Europe

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.