

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 25/2022

**C'est l'été!**

**LUNDI**

**20/06**

**ENTREES**

H2

Salade de pâtes  
Pâtes française



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2

Boules de bœuf en sauce



Haricots plats

L3

**LAITAGES**



Gouda BIO



**DESSERTS**

D1

Petit suisse aux fruits



**MARDI**

**21/06**

**ENTREES**

H1

Mascarade de crudités  
BIO  
(cruautés de saison)



PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Manchons de poulet

Pommes duchesse

L1

**LAITAGES**



**DESSERTS**

Flan nappé caramel



Fruit



**MERCREDI**

**22/06**

**ENTREES**

H1

Salade de tomates

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Fricassée de volaille aux épices

Boullgur BIO



L1

**LAITAGES**

Petit moulé



**DESSERTS**

D2

Crème vanille



**JEUDI**

**23/06**

**ENTREES**

H2

Salade de pommes de terre



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Omelette

(aux œufs de poule élevée en plein air)



Carottes BIO persillées



L3

**LAITAGES**

PRODUIT DE SAISON

**DESSERTS**

Compote pomme abricots

Tarte flan



**VENDREDI**

**24/06**

**ENTREES**

H3

Roulade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Coquillettes de la mer  
(coquillettes, poisson blanc, thon, sauce tomate)



L1

**LAITAGES**

Vache Picon



**DESSERTS**

D1

Yaourt nature sucré BIO



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.