

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 26/2022

## LUNDI 27/06

### ENTREES

**H1** Chou coleslaw  
Chou et carottes râpées, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** \*Jambon grill curry poivrons\*

Lentilles maison

### LAITAGES

**L1** Emmental **BIO**

### DESSERTS

**D1** Fruit

## MARDI 28/06

### ENTREES

**H2** Taboulé  
Semoule **BIO**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** Nuggets de poisson  
Duo de courgettes

### LAITAGES

**L3** Brie à couper

### DESSERTS

**D2** Moelleux au citron

## MERCREDI 29/06

### ENTREES

**H1** Salade Bohémienne  
(tomates, concombres, câpres,)

**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V2** Roti de porc  
Pates au beurre

### LAITAGES

**L1** Chanteneige **BIO**

### DESSERTS

**D2** Fruit

## JEUDI 30/06

### ENTREES

**H1** Concombres **BIO** à la grecque

**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** Blanquette de veau  
Purée

### LAITAGES

**L1** Edam

### DESSERTS

**D1** Fruit

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## VENDREDI 01/07

### ENTREES

**H2** Œuf dur vinaigrette  
Œuf de poule élevée en plein air

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** Riz courgette curry emmental

### LAITAGES

**L1** Yaourt nature Sucré **BIO**

### 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
- 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.