

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 28/2022

LUNDI 11/07

ENTREES

H3 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc*

Courgettes BIO persillées

LAITAGES

L3 Petit louis

DESSERTS

D2 Flan nappé caramel

MARDI 12/07

ENTREES

H2 Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roulés au fromage

+ salade verte

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Compote BIO

Petit suisse aux fruits

MERCREDI 13/07

REPAS FROID

ENTREES

H1 Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Taboulé au poulet

Semoule française

LAITAGES

L2 Vache qui rit BIO

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

JEUDI 14/07

ENTREES

H1 **FERIE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

VENDREDI 15/07

ENTREES

H3 Roulade

À base de volaille

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Paupiette a la crème

Riz BIO au beurre

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 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
 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.