

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 29/2022

## LUNDI 18/07

**ENTREES**

**H1** Concombres **BIO** en salade

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Colombo de porc  
Sauté de porc, curry, oignon

**L1** Lentilles maison

**DESSERTS**

**D2** Fruit

## MARDI 19/07

**ENTREES**

**H2** Salade de pates  
Pates françaises

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V2** Acras de morue

Haricots beurre

**L2** **LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

**D1** Yaourt nature **BIO** sucré

## MERCREDI 20/07

**ENTREES**

**H1** Chou blanc **BIO** crème ciboulette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** \*Chipolatas\*

**L1** **LAITAGES**

Purée

Samos

**DESSERTS**

**D2** Maestro vanille

## JEUDI 21/07

**ENTREES**

**H2** Œufs durs **BIO** vinaigrette  
Œufs de poules élevées en plein air

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Salade de blé chilienne  
Blé, tomate, haricots rouges, maïs, vinaigrette, curcuma, paprika

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Madeleine

Petit suisse aux fruits

## VENDREDI 22/07

**ENTREES**

**H3** Pâté de campagne

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V2** Sauté de poulet à l'italienne\*

Carottes persillées

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

**D1** Compote **BIO** pomme banane

REPAS FROID

Nouvelle recette

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.