



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 30/2022



LUNDI
25/07

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien

Garniture catalane
Pdt, poivron, courgette, tomate, oignon

LAITAGES

L3 Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

D2 Fruit

MARDI
26/07

ENTREES

H1 Mascarade de crudités (crudités de saison)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson pané

Petits pois

LAITAGES

L1 Coulommiers a couper

DESSERTS

D2 Mousse **BIO** chocolat

MERCREDI
27/07

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill*

Pates au beurre

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

Biscuit

JEUDI
28/07

REPAS FROID

ENTREES

H2 Taboulé **BIO**
A la semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

Macédoine mayonnaise

LAITAGES

L2 Edam

DESSERTS

D1 Fruit

ENTREES

H1 Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchon de poulet

Riz BIO

LAITAGES

L1

DESSERTS

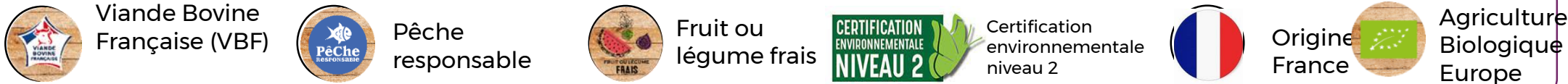
D1 Beignet pomme

Yaourt aromatisé

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



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.