



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 32/2022



LUNDI

08/08

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade **BIO**

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet à la crème

Lentilles maison

L1

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

D1

Maestro chocolat



H2

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Pizza fromage



Haricots beurre

persillés

LAITAGES

L2

Coulommiers à couper



DESSERTS

D1

Moelleux citron



PRODUIT DE SAISON
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

H2

ENTREES

Mortadelle



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Haché de bœuf aux échalotes



Riz **BIO**



L1

LAITAGES

Samos



DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré



JEUDI

11/08

ENTREES

H1

Salade triolo
Trio de crudités de saison

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Jambon blanc

Taboulé

L1

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

D1

Fruit **BIO**



H1

ENTREES

Tomate et concombre **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Brandade parmentière



L2

LAITAGES

DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Compote pomme banane

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

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.