

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 33/2022



LUNDI
15/08
ENTREES

FERIE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI
16/08
ENTREES

Salade de blé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin meunière

Poêlée de légumes

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Mousse chocolat

MERCREDI
17/08
ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

chipolatas

Pates au beurre

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote **BIO** de pommes

JEUDI
18/08
ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Axoa végé
Protéines végétales, pdt, sauce tomate, poivrons, épices

LAITAGES

Flan vanille

Fruit

VEDI
19/08
ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de poulet en sauce

Courgettes persillées

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Moelleux fourré pomme

Yaourt aromatisé

Nouvelle recette

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.