



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 40/2022

LUNDI 03/10

ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Boulettes de bœuf en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Petit louis

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

MARDI 04/10

ENTREES

H2 Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de poisson

Carottes persillées

LAITAGES

L2 Fol épi

DESSERTS

D2 Mousse chocolat

MERCREDI 05/10

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *saucisse rougail*

Riz au beurre

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Compote **BIO** de pommes

JEUDI 06/10

ENTREES

H1 Salade de blé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill poivron curry*

Haricots plats persillés

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Fruit

Flan vanille

VENDREDI 07/10

ENTREES

H1 Salade triolo **BIO**
Chou rouge et blanc, céleri râpé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Axoa végété
Protéines végétales, pdt, sauce tomate, poivrons, épices

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Barre Bretonne

Yaourt aromatisé

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
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

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.