

5 composants - 1 BIO - se 41/2022

MENU CREOLE



LUNDI
10/10
ENTREES

H1
Taboulé

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Sauté de poulet provençale
Courgettes persillées

L2 **LAITAGES**

DESSERTS
Compote pomme abricots
Yaourt nature sucré

MARDI
11/10
ENTREES

H1
Carottes râpées **BIO**

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Roulés au fromage
+ salade verte

L1 **LAITAGES**
Gouda

D1 **DESSERTS**
Flan nappé caramel

MERCREDI
12/10
ENTREES

H1
Salade de tomates **BIO**

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Escalope viennoise
Purée

L1 **LAITAGES**
Petit moulé

D2 **DESSERTS**
Crème vanille

H2 **ENTREES**
 SALADE ST BARTH BIO
Riz, ananas, haricots rouge, vinaigrette

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
*** COLOMBO DE PORC ***
POÊLÉE DES ILES
Poêlée de légumes, banane plantain

L3 **LAITAGES**
 VACHE PICON

D2 **DESSERTS**
TARTE COCO

VENDREDI
14/10
ENTREES

H3
Pâté de campagne

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Coquillettes de la mer
Coquillettes, poisson, thon, tomate, Oignon, origan

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
Petit suisse aux fruits
Fruit **BIO**

Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

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.