



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 42/2022

**LUNDI**  
17/10  
ENTREES

**H3**  
Œuf dur mayonnaise  
Œufs de poules élevées en plein air

**V2**  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Boules de soja sauce tomate

Haricots plats persillés

**L2**  
LAITAGES  
Chanteneige **BIO**

**D1**  
DESSERTS  
Fruit

**MARDI**  
18/10  
ENTREES

**H1**  
Duo de crudités râpés

**V1**  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Escalope viennoise

Petits pois

**L1**  
LAITAGES  
Coulommiers a couper

**D2**  
DESSERTS  
Yaourt nature sucré **BIO**

**MERCREDI**  
19/10  
ENTREES

**H1**  
Tartare de légumes  
(cubes de tomate, légumes macédoine, huile, citron)

**V1**  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Raviolis de bœuf

Vache qui rit **BIO**

**L1**  
LAITAGES  
Vache qui rit **BIO**

**D1**  
DESSERTS  
Fruit

**JEUDI**  
20/10  
ENTREES

**H2**  
Salade de pates **BIO**

**V1**  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
\*Jambon grill en sauce\*

Chou fleur béchamel

**L3**  
LAITAGES

**D1**  
DESSERTS  
Yaourt aromatisé

Brownie

**VENDREDI**  
21/10  
ENTREES

**H1**  
Betteraves en salade

**V2**  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Brandade parmentière

Gouda

**L2**  
LAITAGES  
Gouda

**D2**  
DESSERTS  
Compote **BIO**

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.