



LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES - 5 composants - 1 BIO - se 44/2022



LUNDI 31/10

H2 ENTREES

Salade de pâtes
Pâtes françaises

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

L3 LAITAGES

Carottes persillées

Gouda BIO

D1 DESSERTS

Petit suisse aux fruits

MARDI 01/11

H2 ENTREES

FERIE

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L3 LAITAGES

D2 DESSERTS

MERCREDI 02/11

H3 ENTREES

Salami

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille aux épices

L1 LAITAGES

Semoule BIO

D1 DESSERTS

Fruit

Flan nappé caramel

JEUDI 03/11

H2 ENTREES

Salade de pommes de terre

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

jambon grill en sauce

Haricots beurre

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO

Biscuit

MENU MEXICAIN

H2 ENTREES

Salade cajun
Mais, petits pois, tomate, épices cajun, vinaigrette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chili con carne Au riz BIO

L1 LAITAGES

Vache qui rit

D2 DESSERTS

Crème vanille

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.