

5 composants - 1 BIO - se 48/2022

LUNDI 28/11

H1 **ENTREES**
 Salade triolo
 Crudités de saison

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Paupiette aux champignons
 Petits pois

L1 **LAITAGES**
 Chanteneige **BIO**

D2 **DESSERTS**
 Petit suisse aux fruits

PRODUIT DE SAISON

MARDI 29/11

H3 **ENTREES**
 Potage

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Cordon bleu
 Haricots verts persillés

L2 **LAITAGES**
 Mimolette

D2 **DESSERTS**
 Fruit **BIO**
 Flan chocolat

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI 30/11

H1 **ENTREES**
 Macédoine vinaigrette

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Sauté de porc à la catalane
 Riz **BIO**

L1 **LAITAGES**
 Mimolette

D2 **DESSERTS**
 Fruit

JEUDI 01/12

H2 **ENTREES**
 Salami

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Acras de morue
 Chou fleur béchamel

L3 **LAITAGES**
 Vache qui rit **BIO**

D1 **DESSERTS**
 Compote pomme abricots

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI 02/12

H1 **ENTREES**
 Duo de crudités **BIO**
 Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Hachis parmentier végétarien
 Légumes, égrené végétal, épices; purée, préparée par notre cuisine

L1 **LAITAGES**
 Yaourt Fermier

D1 **DESSERTS**
 Gaufre

PRODUIT DE SAISON

Recette plus gourmande

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.