



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 49/2022



LUNDI

05/12

ENTREES

H1

Betteraves en salade



PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roti de dinde au jus

Pommes duchesse

L1

LAITAGES

Gouda BIO



DESSERTS

D1

Maestro chocolat



MARDI

06/12

ENTREES

H3

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Boules de soja sauce tomate

Haricots beurre persillés

L2

LAITAGES

Coulommiers à couper



DESSERTS

D1

Compote pomme banane BIO



MERCREDI

07/12

ENTREES

H2

Mortadelle



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Haché de bœuf aux échalotes

Boullgour BIO



L1

LAITAGES

Samos



DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI

08/12

ENTREES

H2

Maïs mode californienne au riz BIO
Riz BIO, maïs, thon, tomate, paprika, ciboulette, vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Nuggets de poisson



Brocolis-chou fleur béchamel



L2

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

D1

Barre bretonne



VENDREDI

09/12

ENTREES

H1

Mascarade de crudités
Crudités de saison

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Pates bolognaise



L3

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Yaourt nature sucré 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.