



LE MENU DE LA SEMAINE



VACANCES - 5 composants - 1 BIO - se 51/2022

LUNDI
19/12

H3 ENTREES
Taboulé

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de poulet provençale
Farandole de légumes

L2 LAITAGES

DESSERTS
Yaourt nature sucré BIO
Biscuit

MARDI
20/12

H1 ENTREES
Carottes râpées BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de blé
Printanière de légumes

L3 LAITAGES
Gouda

D1 DESSERTS
Flan nappé caramel

MERCREDI
21/12

H1 ENTREES
Cèleri rémoulade BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette en sauce
Purée

L1 LAITAGES
Petit moulé

D2 DESSERTS
Crème vanille

JEUDI
22/12

H2 ENTREES
Salade de pommes de terre

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Colombo de porc
Chou fleur BIO béchamel

L2 LAITAGES
Vache picon

D1 DESSERTS
Fruit

VENDREDI
23/12

H3 ENTREES
Roulade

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

L1 LAITAGES

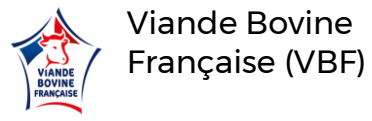
D1 DESSERTS
Compote pomme BIO
Petits suisses aux fruits

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.