



LE MENU DE LA SEMAINE



VACANCES - 5 composants - 1 BIO - se 52/2022

LUNDI
26/12
ENTREES

H2 Salade de blé

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poisson en sauce

Haricots plats persillés

L2 LAITAGES

Chanteneige BIO

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI
27/12
ENTREES

H1 Duo de crudités râpés

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Cordon bleu

Petits pois

L1 LAITAGES

Camembert

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré BIO

MERCREDI
28/12
ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Poêlée villageoise*
Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

L1 LAITAGES

Vache qui rit BIO

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI
29/12
ENTREES

H2 Salade de pâtes BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill en sauce*

Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

L3 LAITAGES

DESSERTS

D1 Yaourt aromatisé

Brownie

VENDREDI
30/12
ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Gnocchettis ratatouille fromage

Pâtes gnocchettis, légumes ratatouille, fromage

L2 LAITAGES

Gouda

DESSERTS

D2 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.