



# LE MENU DE LA SEMAINE



Menu **Végétarien** 5 composants - 1BIO - se 07/2023

## LUNDI 13/02

**ENTREES**

H3 Potage

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Cordon bleu

L1 Flageolets

---

**LAITAGES**

L1 Vache picon

---

**DESSERTS**

D1 Compote BIO

## MARDI 14/02

**ENTREES**

H2 Salade de patates BIO

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Roulés au fromage

L1 Salade verte

---

**LAITAGES**

L1 Edam

---

**DESSERTS**

D1 Flan chocolat

## MERCREDI 15/02

**ENTREES**

H1 Cèleri rémoulade BIO

PRODUIT DE SAISON

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Colombo de poulet  
Sauté de poulet sauce curry

L1 Riz

---

**LAITAGES**

L1 Petit moulé

---

**DESSERTS**

D2 Crème vanille

## JEUDI 16/02

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Chipolatas\*

L3 Haricots verts BIO persillés

PRODUIT DE SAISON

---

**LAITAGES**

L3 Emmental

---

**DESSERTS**

D1 Fruit

## VENDREDI 17/02

**ENTREES**

H2 Roulade Dinde

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Coquillettes de la mer  
Coquillettes, poisson, thon, tomate, Oignon, origan

L1

---

**LAITAGES**

L1

---

**DESSERTS**

D1 Yaourt BIO nature sucré

Brownie

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.