



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 13/2023



LUNDI 27/03

H1 ENTREES

Salade de maïs

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

L1 LAITAGES

DESSERTS

Fruit **BIO**

Petit suisse aux fruits

MARDI 28/03

H2 ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts persillés

L2 LAITAGES

Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D2 Flan chocolat

MERCREDI 29/03

H3 ENTREES

Rosette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet

Coquillettes **BIO** ratatouille

L1 LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 30/03

H2 ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Curry chou fleur

L3 LAITAGES

Emmental

DESSERTS

D1 Compote **BIO** pomme fraise

VENDREDI 31/03

L1 ENTREES

Carottes râpées **BIO**

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chili végétarien

Riz, haricots rouges, protéines végétales, sauce tomate

L1 LAITAGES

DESSERTS

YAOURT FERMIER

Gaufre

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
 Origin France
 Agriculture biologique Europe

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.