



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 15/2023

LUNDI 10/04

H2 **ENTREES**

FERIE

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Menu Végétarien 11/04

H2 **ENTREES**

Salade de pommes de terre

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulés au fromage + salade

L1 **LAITAGES**

Gouda **BIO**


D1 **DESSERTS**

Compote

MERCREDI 12/04

H1 **ENTREES**

Salade de maïs



V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Jambon grill poivron curry

Semoule **BIO**

L1 **LAITAGES**

Edam

D1 **DESSERTS**

Fruit

JEUDI 13/04

H1 **ENTREES**

Macédoine vinaigrette

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de porc

Purée

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Fruit **BIO**

Petit suisse aux fruits

VENDREDI 14/04

H2 **ENTREES**

Salade de blé

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson meunière

Haricots verts **BIO**

L3 **LAITAGES**

Vache picon

D2 **DESSERTS**



Moelleux fourré pomme

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
  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.