

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 17/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 24/04

**H1 ENTREES**

Chou rouge **BIO** sucré salé



PRODUIT DE SAISON

**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de bœuf en sauce

Haricots blancs

**L1 LAITAGES**

Coulommiers a couper



**D1 DESSERTS**

Compote

### MARDI 25/04

**H2 ENTREES**

Salade de riz

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*

Printanière de légumes

**L3 LAITAGES**

Chanteneige



**D1 DESSERTS**

Yaourt **BIO** nature sucré



### MERCREDI 26/04

**H2 ENTREES**

Duo de crudités râpés **BIO**



**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Poêlée villageoise\*

Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

**L1 LAITAGES**

Vache qui rit



**D1 DESSERTS**

Fruit

### JEUDI 27/04

**H2 ENTREES**

Salade de blé **BIO**



**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars à la romaine




Farandole de légumes

**L3 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**

Petit suisse aux fruits



Moelleux fourré Aux myrtilles




### VENDREDI 28/04

**H1 ENTREES**

Salade verte

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Tortelonnis **BIO** épinards et sauce tomate



**L2 LAITAGES**

Gouda

**D1 DESSERTS**






Fruit

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.