



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 31/2023



## LUNDI 31/07

### ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Saucisses de Strasbourg

Lentilles maison

### LAITAGES

L1 Petit Louis

### DESSERTS

D1 Compote pomme fraise BIO

## Menu Végétarien 01/08

### ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

FRANCE CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Palet végétarien

Haricots beurre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 PRODUIT DE SAISON

### LAITAGES

L3 Vache qui rit BIO

### DESSERTS

D1 Flan nappé caramel

## MERCREDI 02/08

### ENTREES

H1 Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 \*Roti de porc\*

Pommes vapeur

### LAITAGES

L1 Mimolette

### DESSERTS

D1 Fruit

## JEUDI 03/08

### ENTREES

H2 \*Pâté de campagne\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Crousty Colin

Cubes de colin panés aux céréales

Pates BIO au beurre

### LAITAGES

L1 Emmental

### DESSERTS

D1 Fruit

## VENDREDI 04/08 Repas froids

### ENTREES

H1 Concombre BIO en salade

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Salade de riz au poulet

Riz, dés de poulet, œuf dur, maïs, tomate, poivron, vinaigrette

### LAITAGES

L2 Yaourt nature sucré

### DESSERTS

D2 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
 Origine France
 Certification environnementale niveau 2

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.