

LUNDI 07/08

ENTREES

H1 Chou coleslaw **BIO**

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

L3 Yaourt aromatisé



DESSERTS

D2 Fruit



MARDI 08/08

ENTREES

H3 Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde

Haricots plats sauce tomate **PRODUIT DE SAISON**

LAITAGES

L2 Coulommiers à couper

DESSERTS

D1 Compote pomme banane **BIO**



MERCREDI 09/08

Repas froid 

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Taboulé au poulet À la semoule **BIO**

Semoule, dés de poulet, œuf dur, maïs, légumes taboulé, menthe, huiles, jus de citron

LAITAGES


L2 Samos



DESSERTS


D1 Fruit

JEUDI 10/08




ENTREES

H2 Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Acras de morue 




Courgettes béchamel

LAITAGES

L2 Petit suisse aux fruits **PRODUIT DE SAISON**

DESSERTS

D2 **Brownie**



Menu Végétarien 11/08

ENTREES

H1 Melon entier à vider

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Hachis parmentier végétarien

Purée, protéines végétales, tomate, oignon, carottes

LAITAGES

L2 Chanteneige **BIO**







DESSERTS

D2 Maestro vanille



 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  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.