



# MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 33/2023

## LUNDI 14/08

**ENTREES**

H2 Salade de blé

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Sauté de porc en sauce

Carottes BIO persillées

**LAITAGES**

L2 Petit suisse aux fruits

---

**DESSERTS**

D1 Fruit

## MARDI 15/08

**ENTREES**

H2

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

**FERIE**

---

**LAITAGES**

L3

---

**DESSERTS**

D1

## Menu Végétarien 16/08

**ENTREES**

H2 Salade de riz

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Tarte au fromage

+ salade

**LAITAGES**

L2 Edam

---

**DESSERTS**

D1 Compote BIO

## JEUDI 17/08

**ENTREES**

H2 Salade piémontaise  
Pdt, œuf dur, dés de poulet, cornichon, mayonnaise

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Jambon blanc\*

Haricots verts en salade

**LAITAGES**

L2 Yaourt nature sucré BIO

---

**DESSERTS**

D2 Moelleux fourré pomme

Repas froid

## VENDREDI 18/08

**ENTREES**

H1 Salade de tomates BIO

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Haché de bœuf

Pates au beurre

**LAITAGES**

L1 Vache qui rit

---

**DESSERTS**

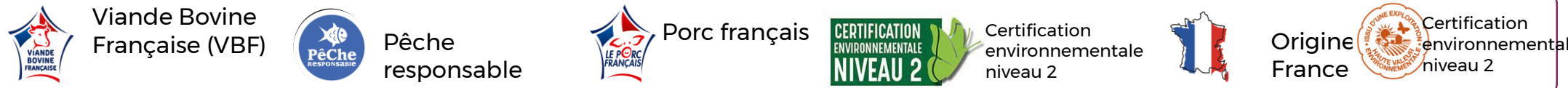
D2 Flan vanille

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



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.