

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 35/2023

Menu Végétarien

LUNDI 28/08

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Jambon grill sauce poivre*

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Compote pomme fraise BIO

Produit de Saison *Certification Environnementale Niveau 2*

MARDI 29/08

ENTREES

H2 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde

Courgettes BIO persillées

LAITAGES

L2 Chanteneige

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

Produit de Saison

MERCREDI 30/08

ENTREES

H1 Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Poêlée villageoise*
Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES

L1 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Fruit

Certification Environnementale Niveau 2

JEUDI 31/08

ENTREES

H3 *Rosette*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars à la romaine

Garniture trois légumes
Pdt, haricots verts, carottes

LAITAGES

L3 Gouda BIO

DESSERTS

D2 Flan chocolat

Pêche Responsable *Le Porc Français* *Certification Environnementale Niveau 2*

VENDREDI 01/09

ENTREES

H1 Concombres à la grecque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Chili végétarien au riz BIO
Protéines végétales, tomate, carottes, maïs, haricots rouges, oignon, riz

LAITAGES


L2 

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Quatre quart cassis

Produit de Saison *Certification Environnementale Niveau 2*

 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.