

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 36/2023

ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Chipolatas*

L1 Flageolets

LAITAGES

L1 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D1 Moelleux chocolat

Menu Végétarien

05/09

ENTREES

H2 Salade de patates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pizza au fromage

+ salade

LAITAGES

L3 Emmental

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

MERCREDI

06/09

ENTREES

H1 Chou coleslaw **BIO**

Carottes et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Sauté de porc en sauce*

Semoule

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D2 Crème vanille

JEUDI

07/09

ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Boules de bœuf en sauce

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, tomates, oignons

LAITAGES

L1 Petit louis

DESSERTS

D2 Yaourt aromatisé

VENDREDI

08/09

ENTREES

H1 Tomates **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Calamars a la romaine

Riz

LAITAGES

L1 Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1 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
 Origine France

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.