



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 39/2023



LUNDI 25/09 ENTREES	MARDI 26/09 ENTREES	MERCREDI 27/09 ENTREES	JEUDI 28/09 ENTREES	Menu Végétarien 29/09 ENTREES
H1 Mascarade de crudités	H2 Salade de riz	H1 Carottes râpées <b>BIO</b>	H2 Roulade De dinde	H1 Concombre <b>BIO</b> en salade
V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Cordon bleu	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Sauté de porc en sauce*	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Fricassée madrilène	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Acras de morue	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Hachis parmentier végétarien
L1 LAITAGES Petits pois	L3 LAITAGES Haricots beurre	L1 LAITAGES Pommes vapeur	L2 LAITAGES Curry chou fleur <b>BIO</b> pommes de terre	L2 LAITAGES Yaourt nature sucré
D1 DESSERTS Petit louis	D1 DESSERTS Vache qui rit <b>BIO</b>	D1 DESSERTS Mimolette	D1 DESSERTS Emmental	D2 DESSERTS Gaufre
D1 DESSERTS Compote <b>BIO</b> pomme fraise	D1 DESSERTS Flan nappé caramel	D1 DESSERTS Fruit	D1 DESSERTS 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
- Haute valeur environnementale

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.