



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 45/2023


## LUNDI

06/11

**ENTREES**

H1

Chou coleslaw  
Carottes et chou râpé,  
mayonnaise




**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

\*Chipolatas\*




Flageolets

**LAITAGES**

L1


Chanteneige **BIO**



**DESSERTS**

D1

Yaourt nature sucré




## Menu Végétarien

07/11

**ENTREES**

H2

Salade de patates



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3


Pizza au fromage

+ salade

**LAITAGES**

L3


Emmental



**DESSERTS**

D1

Compote **BIO**





## MERCREDI

08/11

**ENTREES**

H1

Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

\*Sauté de porc en sauce\*




Semoule **BIO**

**LAITAGES**

L1

Gouda



**DESSERTS**

D2

Crème vanille

## JEUDI

09/11

**ENTREES**

H2

Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Haché de volaille

Carottes **BIO** persillées

**LAITAGES**

L3

Petit louis



**DESSERTS**

D2

**Brownie**




## VENDREDI

10/11

**ENTREES**

H1


Betteraves **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
  Agriculture Biologique Europe

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.