

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 50/2023

## LUNDI

11/12

**ENTREES**

H2

Crêpe fourrée

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2

Cordon bleu

Carottes persillées

---

**LAITAGES**

L2

Emmental **BIO**

---

**DESSERTS**

D1

Flan chocolat

## Menu Végétarien

12/12

**ENTREES**

H1

Salade de betteraves **BIO**

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Boules de soja sauce tomate

Flageolets

---

**LAITAGES**

L1

Petit suisse aux fruits

---

**DESSERTS**

D2

Fruit

## MERCREDI

13/12

**ENTREES**

H1

Chou **BIO** coleslaw  
Chou et carotte râpés, mayonnaise

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Roti de dinde

Pates au beurre

---

**LAITAGES**

L1

Edam

---

**DESSERTS**

D1

Yaourt aromatisé

## JEUDI

14/12

**ENTREES**

H1

Céleri rémoulade  
Céleri râpé, mayonnaise

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2

Lasagnes bolognaises

---

**LAITAGES**

L1

Vache qui rit

---

**DESSERTS**

D2

Compote **BIO**

## VENDREDI

15/12

**ENTREES**

H2

Taboulé **BIO**

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Poisson meunière

Brocolis béchamel

---

**LAITAGES**

L3

Yaourt fermier

---

**DESSERTS**

D2

Barre bretonne

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.