



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 03/2024

LUNDI

15/01

H2 ENTREES

Salade de blé **BIO**



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

L3 LAITAGES 

Emmental

D1 DESSERTS

Compote pomme abricot



Menu Végétarien

16/01

H2 ENTREES

Crêpe fourrée


V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Petits pois

L1 LAITAGES

Chanteneige **BIO**



D2 DESSERTS

Flan vanille

MERCREDI

17/01

H1 ENTREES

Betteraves **BIO** en salade




V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

L2 LAITAGES

Petit louis

D1 DESSERTS

Maestro chocolat




JEUDI

18/01

H1 ENTREES

Salade de maïs




V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

L2 LAITAGES

Semoule **BIO**



Gouda

D1 DESSERTS



Fruit

VENDREDI

19/01


H1 ENTREES

Duo de crudités **BIO**
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes





L2 LAITAGES

Yaourt nature sucré

D1 DESSERTS

Madeleine

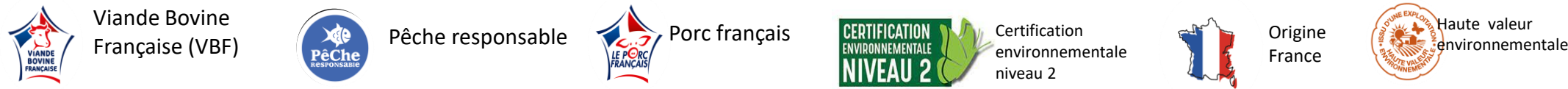


 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.