



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 05/2024



## LUNDI

29/01

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

L1

LAITAGES

Pommes noisette

DESSERTS

D1

Comote BIO pomme fraise

## MARDI

30/01

ENTREES

H2

Salade de riz

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de poulet en sauce\*

Ratatouille

L3

LAITAGES

Vache qui rit BIO

DESSERTS

D1

Mousse chocolat

## MERCREDI

31/01

ENTREES

H1

Carottes BIO râpées

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

D1

Fruit

## Menu Végétarien

01/02

ENTREES

H1

Mascarade de crudités  
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes ricotta épinards chèvre

L2

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

D1

Fruit BIO

## VENDREDI

02/02

ENTREES

H2

Roulade  
De dinde

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Curry chou fleur BIO  
pommes de terre

L2

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2

Crêpe sucrée

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.