


LE MENU DE LA SEMAINE





5 composants - 1 BIO - se 06/2024 **NOUVEL AN CHINOIS**


Menu Végétarien

05/02
ENTREES

H1 Salade de maïs 

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Rigolos au fromage
 + salade verte 

L3 **LAITAGES**
 Coulommiers a couper 

D1 **DESSERTS**
 Compote BIO pomme banane 

MARDI
06/02
ENTREES


H2 Salade de patates **BIO** 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Filet de poulet en sauce
 Poêlée de légumes 


L2 **LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON**
YAOURT FERMIER  

D2 **DESSERTS**
 Fruit

MERCREDI
07/02
ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Raviolis au bœuf

L1 **LAITAGES**
 Samos 

D1 **DESSERTS**
 Fruit

2024 


ENTREES

H1 **SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE**
 Chou blanc et carottes râpés, ciboulette, jus d'orange, huile, vinaigre, sauce soja, miel 



V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
PORC AU CAMEL 

L1 **LAITAGES**
RIZ BIO 


D1 **DESSERTS**
BEIGNET FOURRÉ POMME 


VENDREDI
09/02
ENTREES 

H3 ***Mortadelle***

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Poisson meunière  

L2 **LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON**
 Brocolis béchamel







D2 **DESSERTS**
 Chanteneige **BIO** 
 Maestro vanille

 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.