

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 07/2024

LUNDI

12/02

ENTREES

H2

Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Cordon bleu

Carottes persillées

LAITAGES

L2

Emmental **BIO**

DESSERTS

D1

Flan chocolat

Menu Végétarien

13/02

ENTREES

H1

Salade de betteraves **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Boules de soja sauce tomate

LAITAGES

L1

Flageolets

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2

Fruit

MERCREDI

14/02

ENTREES

H1

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roti de porc

Blé

LAITAGES

L1

Edam

DESSERTS

D1

Yaourt aromatisé

JEUDI

15/02

ENTREES

H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Sauté de poulet en sauce

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

L1

Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2

Barre bretonne

VENDREDI

16/02

ENTREES

H2

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Brandade parmentière

LAITAGES

L3

Vache qui rit

DESSERTS

D2

Compote **BIO**

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.