



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 08/2024

LUNDI

19/02
ENTREES

H1

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

V1
PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

L1
LAITAGES

Mimolette

D1
DESSERTS

Compote BIO pomme
banane

MARDI

20/02
ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

V3
PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de poisson

Chou fleur BIO
persillé

L
LAITAGES

Coulommiers a couper

D1
DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

21/02
ENTREES

H2

Roulade
De dinde

V2
PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Pommes de terre haricots
verts

L1
LAITAGES

Emmental BIO

D1
DESSERTS

Fruit

JEUDI

22/02
ENTREES

H3

Pâté de campagne



V2
PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

L1
LAITAGES

Vache picon

D1
DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

23/02
ENTREES

Salade de pates BIO



V1
PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Œufs florentine

Œufs durs, épinards, crème, béchamel,
fromage rapé

L1
LAITAGES

Yaourt nature sucré

D1
DESSERTS

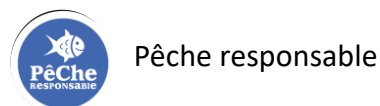
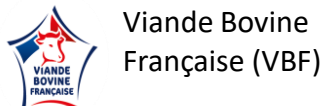
Moelleux fourré
pomme

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.