

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2024

## LUNDI

11/03

**ENTREES**

H2

Salade de blé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

**LAITAGES**

L3

Emmental

**DESSERTS**

D1

Yaourt aromatisé

## Menu Végétarien

12/03

**ENTREES**

H2

Pâtisserie salée (sans viande)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Steak de soja

Petits pois

**LAITAGES**

L1

Chanteneige **BIO**

**DESSERTS**

D1

Flan vanille

## MERCREDI

13/03

**ENTREES**

H1

Taboulé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Paupiette de veau

Garniture catalane  
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

**LAITAGES**

L2

Petit louis

**DESSERTS**

D1

Maestro chocolat

## JEUDI

14/03

**ENTREES**

H2

Surimi mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**

**LAITAGES**

L1

Gouda

**DESSERTS**

D1

Fruit

## VENDREDI

15/03

**ENTREES**

H1

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

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

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

**LAITAGES**

L2

Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

D2

Madeleine

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

### LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture biologique europe

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.