

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 12/2024



LUNDI 18/03

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
 Chou rouge, miel, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 *Chipolatas*

LAITAGES

L1 Gouda BIO

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 19/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Haricots plats provençale

LAITAGES

L3 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Compote BIO

MERCREDI 20/03

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré BIO

DESSERTS

D2 Fruit

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Toronto de pommes de terre
 Pdt, sauce fromagère, morceaux de fromage, sauce barbecue

LAITAGES

L3 Velouté aux fruits

DESSERTS

D2 Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 22/03

ENTREES

H2 Salade de pâtes BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars a la romaine

LAITAGES

L2 Purée de légume

DESSERTS

D2 Flan nappé caramel

D2 Fruit

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
 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.