

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 15/2024

LUNDI

08/04

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

Printanière de légumes

LAITAGES

L2 Emmental **BIO**

DESSERTS

D1 Flan chocolat

MARDI

09/04

ENTREES

H1 Salade de betteraves **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

L1 Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1 Fruit

MERCREDI

10/04

ENTREES

H2 Salade de patés **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Roti de porc*

Chou fleur

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D2 Yaourt aromatisé

JEUDI

11/04

ENTREES

H2 Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Poisson pané

Haricots verts

LAITAGES

L2 Yaourt **BIO** nature sucré

DESSERTS

D2 Barre bretonne

Menu Végétarien

12/04

ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Hachis parmentier végétarien

Purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage

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
 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.