

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 17/2024

LUNDI

22/04

ENTREES

H1

Salade triolo
Chou rouge et blanc râpé, céleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce

Garniture bretonne

L2

LAITAGES

Edam

DESSERTS

D1

Compote BIO

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

23/04

ENTREES

H1

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Tortellonis BIO épinards
Ricotta sauce tomate

LAITAGES

L3

Chanteneige

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré

MERCREDI

24/04

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

L3

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI

25/04

ENTREES

H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau

Carottes

L2

LAITAGES

Gouda BIO

DESSERTS

D1

Fruit

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

26/04

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Blanquette de poisson
(filet de poisson, crème, champignons)

Blé BIO

L1

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2

Brownie

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.