

I F MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 38/2024

Menu Végétarien

LUNDI 16/09

ENTREES

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



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde

Flageolets

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Maestro Vanille

MARDI 17/09

ENTREES

Œuf dur cocktail
 Œufs de poules élevées en plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja sauce tomates
 Haricots verts
 pommes de terre

LAITAGES

Coulommiers à Tailler

DESSERTS

Brownie à découper



MERCREDI 18/09

ENTREES

Salade de Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche


Salade verte

LAITAGES

Vache qui Rit

DESSERTS

Yaourt nature sucré



JEUDI 20/09

ENTREES

Melon entier à tailler et vider

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au Bœuf

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Compote de Fruits



VENDREDI 21/09

ENTREES

Salade de riz



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES


Velouté Fruit

DESSERTS

Fruit



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

 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
  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.