

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 50/2024

## LUNDI

09/12

### ENTREES

Duo de crudités  
Carottes et cèleri râpés,  
mayonnaise, curcuma



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de Porc aux olives\*

Poêlée de légumes

### LAITAGES

Mimolette

### DESSERTS

Mosaïque de fruits

## MARDI

10/12

### ENTREES

Betteraves sauce coca  
Betteraves cubes, vinaigrette miel,  
coca, huile, vinaigre



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »

Pommes noisette

### LAITAGES

Coulommiers à Tailler



### DESSERTS



Muffin pépites de chocolat

## MERCREDI

11/12

### ENTREES

Salade Piémontaise



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu  
Épinards crème

### LAITAGES

Emmental



### DESSERTS

Maestro vanille

## JEUDI

12/12

### ENTREES

\*Pâté de Campagne\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise  
Riz à la Tomate



### LAITAGES

Yaourt Nature Sucré



### DESSERTS

Fruit



## VENDREDI

Menu *Végétarien*

### ENTREES

Concombres en salade



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis  
Ricotta épinards



### LAITAGES

Vache qui rit



### DESSERTS

Velouté fruits



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