

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 51/2024

## LUNDI 16/12

### ENTREES

Salade Triolo  
 chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENT

 Sauté de veau Marengo  
 Lentilles

### LAITAGES

Edam  


### DESSERTS

Compote  


## Menu Végétarien 17/12

### ENTREES

Taboulé

### PLATS & ACCOMPAGNEMENT

Escalope panée végétarienne  
 Haricots plats provençale

### LAITAGES

Kiri  
 

### DESSERTS

Yaourt nature sucré  


## MERCREDI 18/12

### ENTREES

\*Saucisson ail\*  


### PLATS & ACCOMPAGNEMENT

Fricassée de volaille en sauce  
 Riz 

### LAITAGES

Vache qui rit  


### DESSERTS

Fruit  


## JEUDI 19/12

### ENTREES

Mousse de canard

### PLATS & ACCOMPAGNEMENT

Escalope de dinde sauce aux marrons et figues  
 Pommes Pin

### LAITAGES

Babybel

### DESSERTS

Entremet chocolat noisette  
 Chocolat

## VENDREDI 20/12

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENT

 Blanquette de poisson  
 Semoule 

### LAITAGES

Petit suisse aux fruits  


### DESSERTS

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  Haute valeur environnementale

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