



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 03/2024

## LUNDI

15/01

**H2** ENTREES

Salade de blé **BIO**



**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

**L3** LAITAGES




Emmental

**D1** DESSERTS

Compote pomme abricot



## Menu Végétarien

16/01

**H2** ENTREES

Crêpe fourrée


**V3** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Petits pois

**L1** LAITAGES

Chanteneige **BIO**



**D2** DESSERTS


Flan vanille

## MERCREDI

17/01

**H1** ENTREES

Betteraves **BIO** en salade




**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Garniture catalane


Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

**L2** LAITAGES

Petit louis

**D1** DESSERTS

Maestro chocolat



## JEUDI

18/01

**H1** ENTREES

Salade de maïs




**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

**L2** LAITAGES

Semoule **BIO**



Gouda

**D1** DESSERTS

Fruit

## VENDREDI

19/01

**H1** ENTREES

Duo de crudités **BIO**

Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma




**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon

Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes


**L2** LAITAGES

Yaourt nature sucré

**D1** DESSERTS

Madeleine









 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.