


LE MENU DE LA SEMAINE





5 composants - 1 BIO - se 06/2024 **NOUVEL AN CHINOIS**


Menu Végétarien

05/02
ENTREES

H1
 Salade de maïs 

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Rigolos au fromage
 + salade verte 

L3
LAITAGES
 Coulommiers a couper 

D1
DESSERTS
 Compote BIO pomme banane 

MARDI
06/02
ENTREES


H2
 Salade de patates **BIO** 

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Filet de poulet en sauce
 Poêlée de légumes 


L2
LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**
YAOURT FERMIER 

D2
DESSERTS
 Fruit

MERCREDI
07/02
ENTREES

H1
 Betteraves **BIO** en salade 

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Raviolis au bœuf

L1
LAITAGES
 Samos 

D1
DESSERTS
 Fruit


2024 

H1
ENTREES
SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE
 Chou blanc et carottes râpés, ciboulette, jus d'orange, huile, vinaigre, sauce soja, miel 


V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
PORC AU CAMEL 


L1
LAITAGES
RIZ BIO 


D1
DESSERTS
BEIGNET FOURRÉ POMME 


VENDREDI
09/02
ENTREES 

H3
 Mortadelle

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson meunière 

L2
LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**
 Brocolis béchamel 







D2
DESSERTS
 Maestro vanille 

 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.