

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 19/2022

LUNDI

09/05

ENTREES

H3 Salade de blé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc*

Courgettes persillées

LAITAGES

L3 Petit louis

DESSERTS

D2 Flan nappé caramel

MARDI

10/05

ENTREES

H2 Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roulé au fromage

+ salade verte

LAITAGES

L1 **PRODUIT DE SAISON**

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

Petit suisse aux fruits

MERCREDI

11/05

ENTREES

H2 Taboulé
Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de Poulet

Chou fleur béchamel

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2 Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

JEUDI

12/05

ENTREES

H1 Concombres a la grecque
Concombre, fromage blanc, menthe, ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Poêlée Villageoise*
pdt, légumes, oignon, saucisse de francfort, saucisson à l'ail)

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré **BIO**

Fruit

VENDREDI

13/05

ENTREES

H3 *Roulade*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Paupiette a la crème

Pates **BIO** au beurre

LAITAGES

L1 St Paulin

DESSERTS

D1 Barre bretonne à trancher

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
- Fruit ou légume frais
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Agriculture Biologique Europe

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.