



# LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 20/2022

## LUNDI 16/05

**ENTREES**

H1 Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Colombo de porc  
Sauté de porc, curry, oignon

L1 Lentilles maison

**LAITAGES**

L1 Carré frais **BIO**

**DESSERTS**

D2 Fruit

## MARDI 17/05

**ENTREES**

H2 Salade de pâtes  
Pâtes françaises

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Acras de morue

V2 Haricots beurre

**LAITAGES**

L2 Brie à tailler

**DESSERTS**

D1 Yaourt nature  
Sucré **BIO**

## MERCREDI 18/05

**ENTREES**

H1 Carottes râpées **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Tomate farcie

L1 Riz

**LAITAGES**

L1 Samos

**DESSERTS**

D2 Maestro vanille

## JEUDI 19/05

**ENTREES**

H1 Chou rouge **BIO** sucré  
salé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Semoule chilienne  
Semoule, poivrons, oignon, sauce tomate, haricots rouges, maïs *Nouvelle recette*

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1 Madeleine

D2 Petit suisse aux fruits

## VENDREDI 20/05

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Chipolatas\*

V2 Carottes persillées

**LAITAGES**

L2 Emmental

**DESSERTS**

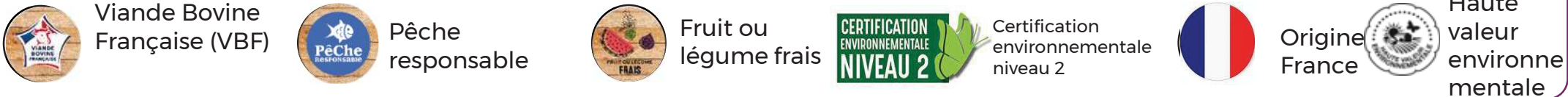
D1 Compote **BIO** pomme banane

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



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.