

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 21/2022

PRODUIT DE SAISON

LUNDI
23/05

ENTREES

H2
Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Roti de dinde
Garniture catalane
Pdt, poivron, courgette, tomate, oignon

LAITAGES

L3
Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

D2
Fruit

MARDI
24/05

ENTREES

H1
Mascarade de crudités **BIO**
(crudités de saison)

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Poisson pané
Petits pois

LAITAGES

L1
Coulommiers a couper

DESSERTS

D2
Mousse chocolat

MERCREDI
25/05

ENTREES

H1
Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Jambon grill
Pates au beurre

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
Compote **BIO**
Biscuit

JEUDI
26/05

ENTREES

H1
FERIE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2

VENDREDI
27/05

ENTREES

H1
Salade liégeoise
Haricots verts, pdt, dés de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Haché de bœuf au jus
Semoule **BIO**

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
Fruit
Yaourt aromatisé

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.