

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 23/2022

LUNDI
06/06
ENTREES

H1

FERIE

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L3

LAITAGES

D1

DESSERTS

MARDI
07/06
ENTREES

H1

Chou coleslaw **BIO**
Chou et carottes râpées, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

L1

LAITAGES

Buche chèvre a tailler

D1

DESSERTS

Compote pomme banane

MERCREDI
08/06
ENTREES

H2

Mortadelle

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf **BIO** aux échalotes

Riz

L1

LAITAGES

Samos

D1

DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI
09/06
ENTREES

H2

Salade Coraila
Pdt, surimi râpé, oignon, ciboulette, mayonnaise, Tomate concassée

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée madrilène
Sce poivrons, tomate, carottes, paprika, oignon

Haricots beurre persillés

L2

LAITAGES

Vache qui rit

D1

DESSERTS

Fruit **BIO**

VENDREDI
10/06
ENTREES

H1

Tomate et concombre **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

L2

LAITAGES

D1

DESSERTS

YAOURT FERMIER

Gaufre

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Fruit ou légume frais
- 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.