

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2022

Menu fête foraine

LUNDI 13/06

H2 ENTREES

Crêpe au fromage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette sauce poivre

Courgettes persillées

L3 LAITAGES

Coulommiers à couper

D2 DESSERTS

Yaourt nature sucré

MARDI 14/06

H2 ENTREES

Salade de blé

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin meunière

Poêlée de légumes

L2 LAITAGES

Edam

D2 DESSERTS

Mousse chocolat

MERCREDI 15/06

H1 ENTREES

Nouvelle recette

« Cele-Rimi »
Cèleri râpé, surimi râpé, mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill

Purée

L1 LAITAGES

Chanteneige

D1 DESSERTS

Compote de pommes

JEUDI 16/06

H1 ENTREES

Salade fraîcheur
Concombre, maïs, carottes râpées

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonis
Épinards crème

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Flan vanille

Fruit

H1 ENTREES

Tranche de pastèque

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poulet

Chips

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

Pop corn

Yaourt à boire

Les pommes viennent du Sud Ouest

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
 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.