

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 25/2022

C'est l'été!

LUNDI
20/06
ENTREES

H2
Salade de pâtes
Pâtes française

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de bœuf en sauce
Haricots plats

L3
LAITAGES
Gouda **BIO**

D1
DESSERTS
Petit suisse aux fruits

MARDI
21/06
ENTREES

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

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet
Pommes duchesse

L1
LAITAGES

D1
DESSERTS
Flan nappé caramel
Fruit

MERCREDI
22/06
ENTREES

H1
Salade de tomates

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille aux épices
Bouलगour **BIO**

L1
LAITAGES
Petit moulé

D2
DESSERTS
Crème vanille

JEUDI
23/06
ENTREES

H2
Salade de pommes de terre

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Escalope végétarienne
Carottes **BIO** persillées

L3
LAITAGES

D1
DESSERTS
Compote pomme abricots
Tarte flan

VENDREDI
24/06
ENTREES

H3
Roulade

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Coquillettes de la mer
(coquillettes, poisson blanc, thon, sauce tomate)

L1
LAITAGES
Vache Picon

D1
DESSERTS
Yaourt nature sucré **BIO**

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
 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.