

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 26/2022

## LUNDI

27/06

### ENTREES

H1

Chou coleslaw  
Chou et carottes râpées,  
mayonnaise

PRODUIT DE SAISON



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon grill curry  
poivrons\*



Lentilles maison



### LAITAGES

Emmental **BIO**



### DESSERTS

Fruit



## MARDI

28/06

### ENTREES

H2

Taboulé  
Semoule **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Duo de courgettes

PRODUIT DE SAISON

### LAITAGES

Brie à couper



### DESSERTS

Moelleux au citron



## MERCREDI

29/06

### ENTREES

H1

Salade Bohémienne  
(tomates, concombres, câpres,)

PRODUIT DE SAISON



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pates au beurre



### LAITAGES

Chanteneige **BIO**



### DESSERTS

Fruit



## JEUDI

30/06

### ENTREES

H1

Concombres **BIO** à la grecque

PRODUIT DE SAISON



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Normandin de veau à la crème

### LAITAGES

Purée

Edam



### DESSERTS

Fruit



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

## VENDREDI

01/07

### ENTREES

H2

Œuf dur  
vinaigrette  
Œuf de poule élevée en plein air



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz courgette curry  
emmental

PRODUIT DE SAISON

### LAITAGES

### DESSERTS

Yaourt nature  
Sucré **BIO**



Compote

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.