

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 27/2022



LUNDI
04/07
ENTREES

H3 *Saucisson sec*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde
Haricots beurre

LAITAGES

L2 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI
05/07
ENTREES

H1 Duo de râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien
Printanière de légumes

LAITAGES

L3 Buche de chèvre à tailler

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré **BIO**

MERCREDI
06/07
ENTREES

H2 Semoule **BIO** à la grecque
Semoule française, concombre, menthe, olive, citron, huile

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet
Haricots plats

LAITAGES

L2 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Fruit

ENTREES

H1 Tomate/œuf **BIO** pique-nique
Œuf de poule élevée en plein air

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon blanc*
Chips

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 Brownie

VENDREDI
08/07
ENTREES

H2 **Salade Coraillo**
Pdt, surimi râpé, oignon, ciboulette, mayonnaise, Tomate concassée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Hoki à la bordelaise
Brocolis béchamel

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Yaourt aromatisé
Compote **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.