

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 12/2023

Menu Végétarien

LUNDI 20/03

H3 ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill au jus

Jardinière de légumes

L3 LAITAGES

Vache qui rit

D1 DESSERTS

Compote BIO

MARDI 21/03

H1 ENTREES

Duo de crudités BIO
Cèleri et carottes râpées, mayonnaise, curcuma

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Petits pois

L1 LAITAGES

Coulommiers à couper

D1 DESSERTS

Petit suisse aux fruits

MERCREDI 22/03

H1 ENTREES

Œuf dur mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes de terre haricots verts BIO

L2 LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Fruit

JEUDI 23/03

H1 ENTREES

Betteraves en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Pates BIO au beurre

L1 LAITAGES

Yaourt nature sucré

Barre bretonne

D1 DESSERTS

Fruit

VENDREDI 24/03

H2 ENTREES

Salade de riz BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette

Épinards à la crème

L2 LAITAGES

Mousse chocolat

DESSERTS

Fruit

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



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Agriculture biologique Europe