

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 13/2023

LUNDI 27/03

ENTREES

H1 Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

Fruit BIO

Petit suisse aux fruits

MARDI 28/03

ENTREES

H2 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2 Chanteneige BIO


DESSERTS

D2 Flan chocolat

MERCREDI 29/03

ENTREES

H3 Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet

Coquillettes BIO ratatouille

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 30/03

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Acras de morue



Curry chou fleur pommes de terre

LAITAGES

L3 Emmental

DESSERTS

D1 Compote BIO pomme fraise

VENDREDI 31/03

ENTREES

L1 Carottes râpées BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Chili végétarien

Riz, haricots rouges, protéines végétales, sauce tomate

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 YAOURT FERMIER









Gaufre

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
  Origin 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.