



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
5 composants - 1 BIO
se 14/2023



Joyeuses Pâques

LUNDI 03/04

H2 ENTREES

Salami

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Haché de bœuf au jus

Petits pois

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

  Yaourt brassé BIO aux fruits

Fruit

Menu Végétarien 04/04

H3 ENTREES

Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Poêlée de légumes

L3 LAITAGES

Coulommiers à couper

D1 DESSERTS

 Compote BIO pomme banane



MERCREDI 05/04

H2 ENTREES

Mortadelle

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz **BIO** 

L1 LAITAGES

Samos



D1 DESSERTS

Fruit

JEUDI 06/04

H2 ENTREES

Salade de pâtes **BIO** 

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Nuggets de poisson

Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

L2 LAITAGES

DESSERTS

Fruit 

Petit suisse aux fruits 



H2 ENTREES

Œuf dur **BIO** mayonnaise  

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille forestier

Garniture Trinita


L1 LAITAGES

Pdt et flageolets

  Vache qui rit 

D2 DESSERTS






 Tarte au chocolat

 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

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.