

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 17/2023

Menu Végétarien

## LUNDI 24/04

**H1 ENTREES**

Chou rouge BIO sucré salé

PRODUIT DE SAISON

**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de bœuf en sauce

Haricots blancs

**L1 LAITAGES**

Coulommiers a couper

**D1 DESSERTS**

Compote

## MARDI 25/04

**H2 ENTREES**

Salade de riz

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*

Printanière de légumes

**L3 LAITAGES**

Chanteneige

**D1 DESSERTS**

Yaourt BIO nature sucré

## MERCREDI 26/04

**H2 ENTREES**

Duo de crudités râpés BIO

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Poêlée villageoise\*  
Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

**L1 LAITAGES**

Vache qui rit

**D1 DESSERTS**

Fruit

## JEUDI 27/04

**H2 ENTREES**

Salade de blé BIO

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars à la romaine

Farandole de légumes

**L3 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**

Petit suisse aux fruits

Moelleux fourré Aux myrtilles

## VENDREDI 28/04

**H1 ENTREES**

Salade verte

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Tortelonnis BIO épinards et sauce tomate

**L2 LAITAGES**

Gouda

**D1 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
 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.