

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 19/2023

**LUNDI**  
08/05  
ENTREES

H2

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**FERIE**

L1 LAITAGES

DESSERTS

*Menu Végétarien*

**09/05**  
ENTREES

H2

Salade de blé

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage  
+ salade

L3 LAITAGES

Yaourt nature sucré **BIO**

D1 DESSERTS

Fruit

**MERCREDI**  
10/05  
ENTREES

H1

Carottes râpées **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

L1 LAITAGES

Semoule

Vache qui rit

D2 DESSERTS

Crème vanille

**JEUDI**  
11/05  
ENTREES

H2

Roulade dinde

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

L1 LAITAGES

Riz **BIO** courgettes

Petit suisse aux fruits

D2 DESSERTS

Madeleine

**VENDREDI**  
12/05  
ENTREES

H1

Concombre à la grecque  
Concombre rondelles, fromage blanc, olives

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Poêlée villageoise\*  
Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

L1 LAITAGES

Gouda

D1 DESSERTS

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 | 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.