

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 20/2023

LUNDI 15/05

ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc en sauce poivre

LAITAGES

Pommes noisette

DESSERTS

Flan vanille

Menu Végétarien 16/05

ENTREES

H2 Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien montagnard

LAITAGES

Carottes persillées

Emmental

DESSERTS

Compote **BIO** pomme banane

MERCREDI 17/05

ENTREES

H1 Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pommes vapeur

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Maestro chocolat

JEUDI 18/05

ENTREES

H3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FERIE

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI 19/05

ENTREES

H1 Chou blanc crème de ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson en sauce

LAITAGES

Semoule

Yaourt **BIO** nature sucré

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
 Certification environnementale niveau 2

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.