

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 21/2023

## LUNDI 22/05

**H2 ENTREES**

\*Rosette\*



**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de bœuf



**L1 LAITAGES**

Petits pois



**L1 LAITAGES**

Gouda BIO




**D1 DESSERTS**

Fruit

## MARDI 23/05

**H3 ENTREES**

Œufs durs mayonnaise




**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon blanc\*

Chips

**L1 LAITAGES**

Vache qui rit




**D1 DESSERTS**

Compote BIO



## MERCREDI 24/05

**H1 ENTREES**

Salade bohémienne BIO

concombre, tomate, câpres, olives noires



**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette en sauce

Pommes de terre haricots plats

**L2 LAITAGES**

Fromage blanc sucré



**D1 DESSERTS**

Fruit

## JEUDI 25/05

**H2 ENTREES**

Taboulé BIO

A la Semoule bio



**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané



Haricots beurre a la tomate



**L3 LAITAGES**

Yaourt nature sucré



**D2 DESSERTS**

Barre bretonne



## Menu Végétarien 26/05

**L1 ENTREES**

Tomates BIO en salade




**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pasta cheese

Pates, sauce fromage cheddar béchamel




**L1 LAITAGES**

**L1 LAITAGES**

**L1 LAITAGES**



**D1 DESSERTS**

Mousse chocolat



**D2 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.