

LUNDI 05/06

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill*

L1 Lentilles maison

LAITAGES

L1 Yaourt BIO brassé aux fruits



DESSERTS

D2 Fruit

MARDI 06/06

ENTREES

H2 Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde

L3 Poêlée de légumes

LAITAGES

L3 Coulommiers à couper



DESSERTS

D1 Compote BIO pomme banane



MERCREDI 07/06

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Sauté de porc en sauce*

L1 Blé BIO au beurre

LAITAGES

L1 Samos

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 08/06

ENTREES

H2 Salade BIO Marco Polo

Pates BIO, surimi, mayonnaise, curcuma



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poisson meunière

L2 Courgettes béchamel

L2 Petit moulé

DESSERTS

D2 Tarte flan



Menu Végétarien 09/06

ENTREES

H2 Œuf dur mayonnaise

Œuf de poules élevées en plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Boulettes Végétariennes et semoule BIO à l'orientale

Boules de soja, sauce tomate, pois chiche, épices, semoule, raisins secs

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Fruit

Petit suisse aux fruits









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.