

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 26/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 26/06

**ENTREES**

H1 Carottes râpées **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Boules de bœuf en sauce

Lentilles maison

**LAITAGES**

L1 Coulommiers a couper

**DESSERTS**

D1 Compote

### MARDI 27/06

**ENTREES**

H2 Salade de pates

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Duo chipolatas et merguez\*

Haricots plats sauce tomate

**LAITAGES**

L2 Chanteneige

**DESSERTS**

D1 Yaourt **BIO** nature sucré

### MERCREDI 28/06

**ENTREES**

H1 Chou rouge **BIO** sucré salé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Poêlée villageoise\*  
Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

**LAITAGES**

L1 Vache qui rit

**DESSERTS**

D1 Fruit

### JEUDI 29/06

**ENTREES**

H2 Salade de blé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Calamars à la romaine

Garniture trois légumes  
Pdt, haricots verts, carottes

**LAITAGES**

L3 Gouda

**DESSERTS**

D1 Fruit

### VENDREDI 30/06

**ENTREES**

H1 Concombres en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Chili végétarien au riz **BIO**

Protéines végétales, tomate, carottes, maïs, haricots rouges, oignon, riz

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D1 Petit suisse aux fruits

Quatre quart cassis

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

## 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.