



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 35/2022

La Rentrée

LUNDI 29/08	MARDI 30/08	MERCREDI 31/08	JEUDI 01/09	VENREDI 02/09
H3 ENTREES	H1 ENTREES	H1 ENTREES	H2 ENTREES	H2 ENTREES
Salade de pâtes	Céleri BIO rémoulade	Tomates en salade	Crêpe fromage	Salade pomme de terre
V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc	*Jambon grill en sauce*	Salade de riz au thon	Paupiette de veau à la crème	Nuggets de blé
L3 LAITAGES	L1 LAITAGES	L1 LAITAGES	L2 LAITAGES	L3 LAITAGES
Courgettes BIO persillées	Pommes noisette	Vache qui rit BIO	Carottes persillée	Poêlée de légumes
D2 DESSERTS	DESSERTS	D1 DESSERTS	DESSERTS	D2 DESSERTS
Flan nappé caramel	Fruit	Crème vanille	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature sucré 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

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.