

5 composants - 1 BIO - se 36/2022



LUNDI
05/09
ENTREES

H3 *Rosette*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Fricassée aux champignons
 Garniture catalane
 Pdt, poivrons, courgettes, oignon

L2 **LAITAGES**
 Chanteneige **BIO**

D1 **DESSERTS**
 Fruit

MARDI
06/09
ENTREES

H2 Taboulé
 Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Acras de morue
 Haricots beurre

L2 **LAITAGES**
 Emmental

D1 **DESSERTS**
 Yaourt nature
 Sucré **BIO**

MERCREDI
07/09
ENTREES

H1 Chou blanc **BIO** crème
 ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Chipolatas*

L1 **LAITAGES**
 Purée
 Samos

D1 **DESSERTS**
 Maestro vanille

BONNE Rentrée!
 À tous

ENTREES

H1 Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Cheeseburger

L1 **LAITAGES**
 Potatoes
 Petit louis

D1 **DESSERTS**
 Muffin pépites de
 chocolat

VENREDI
09/09
ENTREES

H1 Concombres
 en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Pates sauce
 bolognaise végété
 Sauce à base de protéines
 végétales, sauce tomate,
 épices; préparée par notre
 cuisine

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
 Compote **BIO**
 pomme banane
 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

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.