



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 37/2022



## LUNDI 12/09

**H2 ENTREES**

Salade de pommes de terre

**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Courgettes persillées

**L2 LAITAGES**

Vache qui rit **BIO**

**D1 DESSERTS**

Fruit

## MARDI 13/09

**H1 ENTREES**

Mascarade de crudités (crudités de saison)

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Manchons de poulet

Lentilles maison

**L1 LAITAGES**

Coulommiers a couper

**D1 DESSERTS**

Mousse chocolat **BIO**

## MERCREDI 14/09

**H1 ENTREES**

Salade de maïs

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon grillé\*

Pates au beurre

**L1 LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Compote **BIO**

Biscuit

## JEUDI 15/09

**H1 ENTREES**

Tomates en salade

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde aux échalotes

Riz **BIO** au beurre

**L1 LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Fruit

**H2 ENTREES**

Pizza fromage

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Palet végétarien

Brocolis **BIO** béchamel **LAITAGES**

**DESSERTS**

YAOURT FERMIER

Madeleine

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.