

5 composants - 1 BIO - se 38/2022

LUNDI 19/09

H3 ENTREES
 Salami

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Hoki en sauce

 Pommes duchesse

L1 LAITAGES
 Mimolette

D2 DESSERTS
 Yaourt nature sucré **BIO**

MARDI 20/09

H2 ENTREES
 Semoule **BIO** à la grecque
 (semoule française, concombre, olive, menthe, citron, huile)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Cordon bleu
 Carottes persillées

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS
 Flan vanille
 Fruit

MERCREDI 21/09

H1 ENTREES
 Macédoine mayonnaise

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Sauté de porc à la catalane
 Semoule

L1 LAITAGES
 Vache qui rit **BIO**

D2 DESSERTS
 Compote Pomme-abricot

JEUDI 22/09

H2 ENTREES
 Salade de pâtes **BIO**

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Paupiette aux champignons

 Haricots verts

L3 LAITAGES

D2 DESSERTS
 Petit suisse aux fruits
 Gaufre

VENREDI 23/09

H1 ENTREES
 Duo de crudités

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Hachis parmentier végétarien
 Légumes, égrené végétal, épices; purée, préparée par notre cuisine

L1 LAITAGES
 Petit Louis

D1 DESSERTS
 Fruit **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.