

5 composants - 1 BIO - se 39/2022

C'EST L'AUTOMNE



LUNDI
26/09
ENTREES

H1
Betteraves en salade
 PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée madrilène
Sauté de poulet, carottes, oignon, poivron, tomate, paprika

L1 POMMES NOISETTE

Gouda BIO

DESSERTS

D1
Maestro chocolat

MARDI
27/09
ENTREES

H2
Taboulé Semoule française

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pizza fromage

Haricots beurre persillés
PRODUIT DE SAISON
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

L2 LAITAGES

Coulommiers à couper

DESSERTS

D1
Compote pomme banane **BIO**

MERCREDI
28/09
ENTREES

H2
Mortadelle

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de bœuf aux échalotes

L1 PATES BIO au beurre

LAITAGES

Samos

DESSERTS

D1
Fruit

ENTREES

H1
Salade automnale BIO
Céleri, pomme, noix, vinaigrette
PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Colin meunière

Purée de légumes d'automne
Purée pdt, carottes, potiron

L1 LAITAGES
PRODUIT DE SAISON

Vache qui rit

DESSERTS

D1
Moelleux aux pommes

VENDREDI
30/09
ENTREES

H2
Salade de pommes de terre
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc

Printanière de légumes

L2 LAITAGES

DESSERTS

D1
Fruit

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.