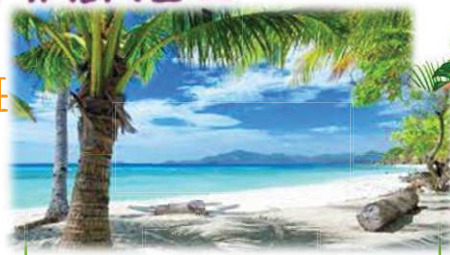


5 composants - 1 BIO - se 41/2022

MENU CREOLE




LUNDI
10/10
ENTREES

H1
Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de poulet provençale
Courgettes persillées

L2
LAITAGES

DESSERTS
Compote pomme abricots
Yaourt nature sucré **BIO**

 **MARDI**
11/10
ENTREES

H1
Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roulés au fromage
+ salade verte

L1
LAITAGES
Gouda

DESSERTS
Flan nappé caramel

MERCREDI
12/10
ENTREES

H1
Salade de tomates **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Escalope viennoise
Purée

L1
LAITAGES
Petit moulé

DESSERTS
Crème vanille

ENTREES

H2
SALADE ST BARTH BIO
Riz, ananas, haricots rouge, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
*** COLOMBO DE PORC ***

POÊLÉE DES ILES
Poêlée de légumes, banane plantain

L3
LAITAGES
VACHE PICON

DESSERTS
TARTE COCO


VENDREDI
14/10
ENTREES

H3
Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Coquillettes de la mer
Coquillettes, poisson, thon, tomate, Oignon, origan

L1
LAITAGES






DESSERTS
Petit suisse aux fruits
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.