

5 composants - 1 BIO - se 42/2022

LUNDI
 17/10
ENTREES

H3
 Œuf dur mayonnaise
 Œufs de poules élevées en plein air

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 V2
 Boules de soja sauce tomate

LAITAGES
 L2
 Haricots plats persillés
 Chanteneige **BIO**

DESSERTS
 D1
 Fruit

MARDI
 18/10
ENTREES

H1
 Duo de crudités râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 V1
 Escalope viennoise

LAITAGES
 L1
 Coulommiers a couper

DESSERTS
 D2
 Yaourt nature sucré **BIO**

MERCREDI
 19/10
ENTREES

H1
 Tartare de légumes
 (cubes de tomate, légumes macédoine, huile, citron)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 V1
 Raviolis de bœuf

LAITAGES
 L1
 Vache qui rit **BIO**

DESSERTS
 D1
 Fruit

JEUDI
 20/10
ENTREES

H2
 Salade de pates **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 V1
 Jambon grill en sauce
 Chou fleur béchamel

LAITAGES
 L3
 Gouda

DESSERTS
 D1
 Yaourt aromatisé
 Brownie

VENDREDI
 21/10
ENTREES

H1
 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 V2
 Brandade parmentière

LAITAGES
 L2
 Gouda

DESSERTS
 D2
 Compote **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.