

5 composants - 1 BIO - se 48/2022

LUNDI 28/11

ENTREES

H1 Salade triolo
Crudités de saison

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Paupiette aux champignons

Petits pois

LAITAGES

L1 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D2 Petit suisse aux fruits

MARDI 29/11

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Cordon bleu

Haricots verts persillés

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Fruit **BIO**

Flan chocolat

MERCREDI 30/11

ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Sauté de porc à la catalane*

Riz **BIO**

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D2 Fruit

JEUDI 01/12

ENTREES

H2 *Salami*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Acras de morue

Recette: plus gourmande

Chou fleur béchamel

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L3 Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

D1 Compote pomme abricots

VENREDI 02/12

ENTREES

H1 Duo de crudités **BIO**
 Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

D1 **DESSERTS YAOURT FERMIER**

Gaufre

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.