



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 49/2022

LUNDI 05/12

ENTREES

H1 Betteraves en salade 

PRODUIT DE SAISON CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde au jus

Pommes duchesse

LAITAGES

L1 Gouda BIO  

DESSERTS

D1 Maestro chocolat 

MARDI 06/12

ENTREES

H3 Potage 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Boules de soja sauce tomate

Haricots beurre persillés 

LAITAGES

L2 Coulommiers à couper 

DESSERTS

D1 Compote pomme banane BIO 

MERCREDI 07/12

ENTREES

H2 *Mortadelle* 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Haché de bœuf aux échalotes

Boullgour BIO 

LAITAGES

L1 Samos 

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 08/12

ENTREES

H2 Maïs mode californienne au riz BIO
Riz BIO, maïs, thon, tomate, paprika, ciboulette, vinaigrette 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Nuggets de poisson 

Brocolis-chou fleur béchamel 

LAITAGES

L2 Vache qui rit  

DESSERTS

D1 Barre bretonne 

VENDREDI 09/12

ENTREES

H1 Mascarade de crudités
Crudité de saison 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pates bolognaise 


LAITAGES

L3 

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



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.