

# LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 35/2021

## LUNDI

30/08

### ENTREES

**H1**

Haricots verts en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V2**

\*jambon grill poivrons curry\*

Lentilles

### LAITAGES

**L1**

Chanteneige **BIO**

### DESSERTS

**D2**

Flan nappé caramel

## MARDI

31/08

### ENTREES

**H1**

Cèleri rémoulade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1**

Pizza fromage

Farandole de légumes (courgettes, carottes, salsifis)

### LAITAGES

**L3**

### DESSERTS

**D1**

Fruit **BIO**

Petit suisse aux fruits

## MERCREDI

01/09

### ENTREES

**H1**

Tartare de légumes (tomates cubes, légumes de macédoine, vinaigrette)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1**

Cordon bleu

Coquillettes **BIO** au fromage

### LAITAGES

**L1**

Petit moulé

### DESSERTS

**D1**

Fromage blanc vanille

## JEUDI

02/09

### ENTREES

**H1**

concombres **BIO** a la grecque (concombres, fromage blanc Menthe, ciboulette)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V2**

Haché de bœuf sauce barbecue

Poêlée de légumes

### LAITAGES

**L2**

### DESSERTS

**D2**

Yaourt aromatisé

Madeleine

## VENDREDI

03/09

### ENTREES

**H2**

Salade de riz **BIO** multicolore

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1**

Acras de morue

Chou fleur persillé

### LAITAGES

**L2**

St paulin

### DESSERTS

**D2**

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

Pain fait maison Viande Bovine Française (VBF) Pêche responsable Fruit ou légume frais Agriculture raisonnée Origine France Pain fait maison Fait maison

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.