

LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 36/2021

Menu de la Rentrée

LUNDI
06/09

ENTREES

H1 Duo de râpés **BIO**
(carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Steak de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

L1 Carré frais

DESSERTS

D2 Fruit

MARDI
07/09

ENTREES

H2 Taboulé semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Filet de poulet aux champignons

Haricots plats persillés

LAITAGES

L2 Brie à tailler

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré **BIO**

MERCREDI
08/09

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Sauté de porc au caramel*

Semoule **BIO**

LAITAGES

L1 Samos

DESSERTS

D2 Crème chocolat

JEUDI
09/09

ENTREES

H1 Betteraves **BIO** vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Cheeseburger

Potatoes

LAITAGES

L1 Yaourt aromatisé

DESSERTS

D2 Muffin pépites de chocolat

VENDREDI
10/09

ENTREES

H3 *Pâté de campagne*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colin meunière

Épinards à la crème

LAITAGES

L2 Emmental

DESSERTS

D2 Compote **BIO** pomme poire

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

Viande Bovine Française (VBF) Pêche responsable Fruit ou légume frais Agriculture raisonnée Origine France 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.