

LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 37/2021

LUNDI 13/09

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de blé

Carottes BIO persillées

LAITAGES

L3 Coulommiers à tailler

DESSERTS

D1 Mosaïque de fruits

MARDI 14/09

ENTREES

H1 Mascarade de crudités
Crudités de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Goulash de bœuf

Haricots blancs

LAITAGES

L2 Vache picon

DESSERTS

D2 Mousse chocolat BIO

MERCREDI 15/09

ENTREES

H1 Salade liégeoise
(pdt cubes, haricots verts FR, dés de poulet, vinaigrette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Croque-monsieur*
+ salade (20g)

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Compote BIO

Biscuit

JEUDI 16/09

ENTREES

H2 Salade de blé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Sauté de volaille sauce piperade

Courgettes à la béchamel

LAITAGES

L2 Edam

DESSERTS

D1 YAOURT FERMIER

VENDREDI 17/09

ENTREES

H1 Salade de tomates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Brandade de poisson

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit

Gaufre

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Les pommes viennent du Sud Ouest
 Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 Origine France
 Plait 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.