

LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 38/2021

MENU D'AUTOMNE

LUNDI
20/09
ENTREES

H2
Macédoine mayonnaise

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc sauce fromagère

Petits pois

L1
LAITAGES
Mimolette

D2
DESSERTS
Flan nappé caramel
BIO

MARDI
21/09
ENTREES

H2
Saucisson sec

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Colin sauce créole
Haricots verts persillés

L3
LAITAGES
Chanteneige BIO

D2
DESSERTS
Fruit

MERCREDI
22/09
ENTREES

H1
Salade de maïs

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Raviolis au bœuf

L1
LAITAGES
Tomme blanche

D2
DESSERTS
Petit suisse aux fruits BIO

JEUDI
23/09
ENTREES

H1
Chou blanc vinaigrette

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nouvelle recette
Sauté végétal à la mexicaine
(blé, haricots rouges, poivron, maïs, courgettes, sauce tomate, paprika, origan)

L1
LAITAGES
Vache qui rit

D2
DESSERTS
Compote BIO
Pomme abricot

VENDREDI
24/09
ENTREES

H1
Salade d'automne BIO
(pomme et légumes de saison)

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de poulet à la charcutière
(sauté poulet, oignons, lardons, cornichons)

L2
LAITAGES
Purée de potiron

D1
DESSERTS
Sablé choco noisette
Fromage blanc sucré

LEGENDE

* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

Les pommes viennent du Sud Ouest

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.