

LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 39/2021

LUNDI 27/09

ENTREES

H1 Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde sauce au poivre

Haricots blancs

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

MARDI 28/09

ENTREES

H1 Salade bohémienne (concombres, tomates, olives, câpres, vinaigrette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Boulettes de bœuf **BIO** sauce catalane

Garniture bretonne (Pdt, chou fleur, courgettes)

LAITAGES

L2 Brie à couper

DESSERTS

D1 Mosaïque de fruits

MERCREDI 29/09

ENTREES

H1 Radis beurre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Chipolatas*

Purée

LAITAGES

L1 Samos

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré **BIO**

JEUDI 30/09

ENTREES

H3 Œufs durs **BIO** sauce cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Riz courgettes curry emmental

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI 01/10

ENTREES

H2 Salade de pâtes **BIO** napolì (pâtes, tomate, maïs, olives, vinaigrette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Poisson pané

Brocolis béchamel

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Biscuit

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.