

LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 40/2021

LUNDI 04/10 ENTREES	MARDI 05/10 ENTREES	MERCREDI 06/10 ENTREES	JEUDI 07/10 ENTREES	VENDREDI 08/10 ENTREES
H2 Blé BIO en taboulé	H1 Chou coleslaw (chou et carotte râpés, mayonnaise, crème)	H1 Betteraves BIO en salade	H2 Surimi mayonnaise	H1 Salade triolo (trilogie de légumes de saison)
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Palet végétarien à l'italienne (carottes, poivrons, oignons, blé, tomate, mozzarella)	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Bœuf aux deux légumes	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Hachis parmentier	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Poêlée villageoise* (pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons et légumes)	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de hoki sauce dieppoise
L2 Printanière de légumes LAITAGES	L1 Lentilles LAITAGES	L1 LAITAGES Gouda	LAITAGES	L1 Pates BIO au beurre LAITAGES
DESSERTS Flan vanille Fruit	D2 DESSERTS Yaourt aromatisé	D2 DESSERTS Mousse au chocolat	D1 DESSERTS Yaourt nature sucré BIO Compote	D1 DESSERTS Madeleine

Produit local 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.