

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DES SAVEURS ET DES COULEURS

1 composant bio -
5 composants - se 41/2021

LUNDI 11/10	MARDI 12/10	MERCREDI 13/10	JEUDI 14/10	VENDREDI 15/10
VERT MENTHE	Saveurs Méditerranéennes	JAUNE PAILLE	Fiesta Mexicana	ORANGE AGRUME
H1 ENTREES	H2 ENTREES	H2 ENTREES	H1 ENTREES	H2 ENTREES
Haricots verts forestière	Semoule BIO à la grecque (semoule bio, concombres, olives, aneth)	Salade de pommes de terre sauce jaune (sauce curcuma)	Maïs à la mexicaine	*Pâté de campagne*
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de soja sauce basilic	Poulet à l'italienne	Paupiette de veau poivron curry	Chili con carne Au riz BIO	Filet de colin sauce orange
Petits pois	Haricots plats à l'espagnole	Duo de courgettes persillé		Carottes persillées
L1 LAITAGES	L2 LAITAGES	L3 LAITAGES	LAITAGES	L2 LAITAGES
Gouda BIO		Petit moulé		Mimolette
D2 DESSERTS	D2 DESSERTS	D1 DESSERTS	D2 DESSERTS	D1 DESSERTS
Kiwi	Moelleux au citron	Yaourt vanille BIO	Fruit	Compote pomme abricots BIO
	Petit suisse aux fruits		Crème caramel	

Produit local Les pommes viennent du Sud Ouest * : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

LEGENDE

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.