

LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 42/2021

LUNDI

18/10

ENTREES

H2 Taboulé à la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Sauté de porc aux pruneaux*

L3 Haricots beurre

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI

19/10

ENTREES

H1 Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Sticks de mozzarella

L3 Poêlée de légumes

LAITAGES

Coulommiers à couper

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

MERCREDI

20/10

ENTREES

H1 Salade fraîcheur (concombre, maïs, tomate, carottes)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Jambon blanc*

L1 Pâtes **BIO** au beurre

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI

21/10

ENTREES

H3 Roulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet barbecue

L1 Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Edam

DESSERTS

D1 **YAOURT FERMIER**

VENDREDI

22/10

ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Nouvelle recette* Risotto du pêcheur (riz, poisson, fruits de mer, Légumes)

L1 **LAITAGES**

DESSERTS

D1 Tarte aux Pommes

Petit suisse aux fruits

LEGENDE

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

Agriculture biologique europe

Produit local

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.