

# LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 42/2021

## LUNDI 18/10

**H2** ENTREES

Taboulé à la semoule **BIO**

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc aux pruneaux\*

**L3** LAITAGES

Haricots beurre

**D1** DESSERTS

Fruit

## MARDI 19/10

**H1** ENTREES

Cèleri rémoulade

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sticks de mozzarella

Poêlée de légumes

**L3** LAITAGES

Coulommiers à couper

**D1** DESSERTS

Compote **BIO**

## MERCREDI 20/10

**H1** ENTREES

Salade fraîcheur (concombre, maïs, tomate, carottes)

**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon blanc\*

Pâtes **BIO** au beurre

**L1** LAITAGES

Chanteneige

**D1** DESSERTS

Fruit

## JEUDI 21/10

**H3** ENTREES

Roulade

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet barbecue

Haricots verts **BIO**

**LAITAGES**

Edam

**D1** DESSERTS

YAOURT FERMIER

## VENDREDI 22/10

**H1** ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

**L1** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Tarte aux Pommes

Petit suisse aux fruits

## 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.