



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant bio - se 46/2021

LUNDI 15/11

H3 ENTREES

saucisson sec

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce chasseur (champignons, oignons, thym, tomate)

L1 LAITAGES

Pommes noisette

D2 DESSERTS

Fruit

MARDI 16/11

H3 ENTREES

Potage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette
Palet végétarien montagnard (carotte, épinards, oignon, blé, fromage, huile tournesol)

L2 LAITAGES

Haricots plats persilles

D1 DESSERTS

Yaourt nature BIO sucré

MERCREDI 17/11

H1 ENTREES

Chou rouge BIO sucré salé

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche + salade (20g)

L1 LAITAGES

Samos

D2 DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI 18/11

H1 ENTREES

Betteraves BIO vinaigrette

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de volaille marengo

L1 LAITAGES

Pates au beurre

D2 DESSERTS

Barre bretonne
Petit suisse aux fruits

VENDREDI 19/11

H2 ENTREES

Salade de riz multicolore

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue
Carottes persillées

L2 LAITAGES

Emmental

D2 DESSERTS

Compote BIO pomme poire

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.