

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant bio - se 47/2021

## LUNDI 22/11

**H2 ENTREES**

Crêpe au fromage

**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Chou fleur persillé

**L3 LAITAGES**

Vache qui rit **BIO**

**D1 DESSERTS**

Mosaïque de fruits

## MARDI 23/11

**H1 ENTREES**

Mascarade de crudités  
Crudités de saison

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Bœuf Foyot  
(sauté de bœuf, oignons, estragon, crème)

Petits pois

**L2 LAITAGES**

Coulommiers à couper

**D2 DESSERTS**

Mousse **BIO** chocolat

## MERCREDI 24/11

**H1 ENTREES**

Salade liégeoise  
(pdt cubes, haricots verts FR, dés de poulet, vinaigrette)

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Raviolis au bœuf

**L1 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**

Compote **BIO**

Biscuit

## JEUDI 25/11

**H3 ENTREES**

Œufs durs **BIO**  
mayonnaise

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boullgour à l'espagnole  
(boullgour, poivrons, tomate, oignons)

**L2 LAITAGES**

Edam

**D1 DESSERTS**

**YAOURT FERMIER**

## VENDREDI 26/11

**H1 ENTREES**

Radis beurre

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Colin sauce créole

Pates au beurre

**L1 LAITAGES**

**D2 DESSERTS**

Fruit **BIO**

Gaufre

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.