

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant bio - se 48/2021

## LUNDI

29/11

### ENTREES

H2

Taboulé à la semoule  
BIO



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Waterzoï  
(sauté de poulet, champignons, petits légumes, sauce)

Chou fleur persillé

L2

### LAITAGES

Mimolette



### DESSERTS

D2

Flan nappé caramel



## MARDI

30/11

### ENTREES

H1

Chou coleslaw BIO  
(chou et carottes râpés, mayonnaise)



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Croque-monsieur

+ salade (20c)

PRODUIT DE SAISON

L1

### LAITAGES

Chanteneige



### DESSERTS

D1

Fruit



## MERCREDI

01/12

### ENTREES

H1

Salade de maïs

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

\*Jambon grill\*

Pommes vapeur

L1

### LAITAGES

Tomme blanche



### DESSERTS

D2

Yaourt BIO nature sucré



## JEUDI

02/12

### ENTREES

H3

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Hachis parmentier végétarien  
(purée, lentilles, carottes, oignons)



### LAITAGES

Petit louis



### DESSERTS

D2

Compote BIO Pomme abricot



## VENDREDI

03/12

### ENTREES

H3

\*Pâté de campagne\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de hoki au curry



Carottes BIO persillées



PRODUIT DE SAISON

L2

### LAITAGES

### DESSERTS

D1

Fourré caramel  
beurre salé



Fruit

## 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.