

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant bio - se 49/2021

## LUNDI

06/12

### ENTREES

H1

Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de dinde aux échalotes

L1

Lentilles  
**LAITAGES**

Gouda

### DESSERTS

D1

Maestro chocolat

## MARDI

07/12

### ENTREES

H2

Salade de pommes de terre et maïs

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Pizza au fromage AOP

L3

Haricots beurre persillés  
**LAITAGES**

Brie à couper

### DESSERTS

D1

Fruit **BIO**

## MERCREDI

08/12

### ENTREES

H1

Salade triolo (trilogie de légumes de saison)

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

\*Poêlée villageoise\* (pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons, légumes)

L2

**LAITAGES**

Samos

### DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré **BIO**

## JEUDI

09/12

### ENTREES

H1

Betteraves **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Pates bolognaises

**LAITAGES**

Petit moulé

### DESSERTS

D1

Mosaïque de fruits

## VENDREDI

10/12

### ENTREES

H2

Salade de blé **BIO**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson pané  
Épinards à la crème

L2

**LAITAGES**

### DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Biscuit

## 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.