



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants ~ 1 composant bio - se 50/2021

LUNDI
13/12

H2 ENTREES
Salade de riz **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de soja sauce tomate
Printanière de légumes

L2 LAITAGES

DESSERTS
Flan vanille
Fruit

MARDI
14/12

H3 ENTREES
Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet
Lentilles

L1 LAITAGES
Gouda **BIO**

D2 DESSERTS
Yaourt aromatisé

MERCREDI
15/12

H3 ENTREES
Mortadelle

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas
Pates **BIO** au beurre

L1 LAITAGES
Chanteneige

D2 DESSERTS
Mousse chocolat

JEUDI
16/12

H2 ENTREES
Surimi mayonnaise

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade de poisson

LAITAGES

D2 DESSERTS
Yaourt nature sucré
Compote **BIO**

17/12

H1 ENTREES
ROULE AU FROMAGE

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE DE NOËL
POMMES DUCHESSE

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
BUCHE ET PÈRE NOËL EN CHOCOLAT
CLÉMENTINE



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.

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest