



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 01/2022

## LUNDI 03/01

**H2 ENTREES**

\*Saucisson sec\*

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fricassée de volaille aux champignons

**L1 LAITAGES**

Lentilles

Petit louis

**D2 DESSERTS**

Flan BIO nappé caramel

## MARDI 04/01

**H2 ENTREES**

Salade de blé HVE

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de bœuf BIO sauce bbq

**L3 LAITAGES**

Haricots beurre HVE

**D1 DESSERTS**

Fruit

Petit suisse aux fruits

## MERCREDI 05/01

**H2 ENTREES**

Œuf dur mayonnaise

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Cordon bleu

Blettes béchamel

**L2 LAITAGES**

Vache qui rit BIO

**D1 DESSERTS**

Fromage blanc vanille

## JEUDI 06/01

**H3 ENTREES**

Potage

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien (purée, lentilles, petits légumes, sauce liée)

**L1 LAITAGES**

St Paulin

**D1 DESSERTS**

Compote de pomme BIO

## VENDREDI 07/01

**H1 ENTREES**

Duo de râpés BIO (carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma)

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Colin meunière

Riz ratatouille

**L1 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**

Madeleine

Yaourt nature sucré

Produit local Les pommes viennent du Sud Ouest

\* : plat avec viande porcine

Agriculture biologique Europe

## LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Haute valeur environnementale HVE
 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.