



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 02/2022



**LUNDI**  
10/01

**H1** ENTREES

Chou blanc en salade

**VI** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes noisette

**L1** LAITAGES

Carré frais **BIO**

**D2** DESSERTS

Fruit HVE

**MARDI**  
11/01

**H3** ENTREES

Potage

**V3** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien montagnard  
(carotte, épinards, oignon, blé, fromage, huile tournesol)

Haricots plats persilles

**L2** LAITAGES

Brie à tailler

**D1** DESSERTS

Yaourt nature **BIO** sucré

**MERCREDI**  
12/01

**H1** ENTREES

Carottes râpées **BIO**

**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Quiche\*  
+ salade (20g)

**L2** LAITAGES

Samos

**D2** DESSERTS

Maestro vanille

**JEUDI**  
13/01

**H2** ENTREES

Mortadelle

**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Pates **BIO** au beurre

**L1** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Couronne des rois

Petit suisse aux fruits

**VENDREDI**  
14/01

**H2** ENTREES

Salade de riz multicolore

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce créole

Garniture bretonne

**L3** LAITAGES

Emmental

**D1** DESSERTS

Compote **BIO** pomme poire

Produit local Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

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.