



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 03/2022

LUNDI
17/01
ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Paupiette de veau sauce poivre

Chou fleur persillé **PRODUIT DE SAISON**

LAITAGES

L3 Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

D1 Mosaïque de fruits

MARDI
18/01
ENTREES

H1 Mascarade de crudités (crudités de saison) **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Croque-monsieur + salade (20g)

LAITAGES

L1 Coulommiers a couper

DESSERTS

D2 Mousse **BIO** chocolat

MERCREDI
19/01
ENTREES

H1 Salade d'hiver (betteraves et cèleri râpé, noix, vinaigrette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

Biscuit

JEUDI
20/01
ENTREES

H1 Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Omelette **BIO** parmentière

LAITAGES

L2 Edam

DESSERTS

D1 **YAOURT FERMIER**

VENDREDI
21/01
ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de poisson

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

L1 Gaufre

DESSERTS

D1 Fruit

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.