



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 04/2022

NOUVEL AN CHINOIS



LUNDI 24/01

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Escalope de poulet a la crème

Lentilles

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré

MARDI 25/01

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pizza fromage

Carottes HVE persillées

LAITAGES

L2 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

MERCREDI 26/01

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Jambon grill* poivron curry

Pommes vapeur

LAITAGES

L1 Tomme blanche

DESSERTS

D2 Fruit **BIO**

JEUDI 27/01

ENTREES

H1 **Salade Tonkinoise**
(crevettes, râpés de carottes et cèleri, germe de soja, mayonnaise, curcuma, sésame)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 **Bœuf a la pékinoise**
(sauce thai)

Riz **BIO**

LAITAGES

L1 Petit Louis

DESSERTS

D1 **Beignet a la pomme**

VENDREDI 28/01

ENTREES

H2 *Salade piémontaise*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Hoki romarin citron

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Compote pomme abricots **BIO**

Petit suisse aux fruits

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.