



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 05/2022



LUNDI 31/01

ENTREES

H1 Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Boules de soja sauce ketchup

Petits pois

LAITAGES

L1 Gouda **BIO**

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

MARDI 01/02

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Cordon bleu

Jardinière de légumes

LAITAGES

L2 Buche chèvre a tailler

DESSERTS

D1 Compote pomme poire **BIO**

MERCREDI 02/02

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette en sauce

Semoule

LAITAGES

L1 Samos

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré **BIO**

JEUDI 03/02

ENTREES

H2 Œuf dur **BIO** sauce cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poêlée villageoise (pdt, légumes, oignon, saucisse de francfort, saucisson à l'ail)

LAITAGES

L2 Petit moulé

DESSERTS

D1 Crêpe fourrée chocolat



VENDREDI 04/02

ENTREES

H1 Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Brandade parmentière

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Fruit HVE

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.