



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 06/2022

LUNDI
07/02
ENTREES

H3 Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de poulet sauce chasseur

L1 LAITAGES
Haricots blancs

D2 DESSERTS
Flan vanille
Compote **BIO**

MARDI
08/02
ENTREES

H3 Roulé au fromage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas

Garniture catalane

L3 LAITAGES
Edam **BIO**

D2 DESSERTS
Yaourt aromatisé

MERCREDI
09/02
ENTREES

H1 *Mortadelle*

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet

Boulgour **BIO**

L1 LAITAGES
Chanteneige

D1 DESSERTS
Mousse chocolat

JEUDI
10/02
ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Tortellonis épinards et crème **BIO**

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS
Yaourt nature sucré
Mosaïque de fruits

VENDREDI
11/02
ENTREES

H1 Chou blanc **BIO**
crème de ciboulette

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Acras de morue

Purée de petits pois

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS
Fruit
Biscuit moelleux choco amande

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.