



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO - se 09/2022

LUNDI
28/02
ENTREES

H2 Macédoine mayonnaise

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Roti de dinde au jus

Pommes noisette

L1 **LAITAGES**
Chanteneige **BIO**

D1 **DESSERTS**
Fruit

MARDI
01/03
ENTREES

H3 Potage

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Paupiette provençale

Haricots plats

L2 **LAITAGES**
Brie a couper

D2 **DESSERTS**
Yaourt nature sucré **BIO**

MERCREDI
02/03
ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Boules de bœuf **BIO** Italienne

Chou fleur persillé **PRODUIT DE SAISON**

L3 **LAITAGES**
Vache qui rit

D1 **DESSERTS**
Fruit

JEUDI
03/03
ENTREES

H2 Œuf dur **BIO** mayonnaise

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Riz courgettes curry emmental

L1 **LAITAGES**
Gouda

D1 **DESSERTS**
Crème chocolat

VENDREDI
04/03
ENTREES

H3 Crêpe fromage

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Filet de poisson sauce dieppoise

Epinards a la crème

L2 **LAITAGES**

D2 **DESSERTS**
Biscuit
Compote **BIO**

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.