



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI

26/04

ENTREES

Duo de crudités
râpés **BIO**



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
Pdt, haricots verts, lardons,
saucisson à l'ail, oignon, ail

L1 LAITAGES

Vache qui rit



D1 DESSERTS

Fruit

MERCREDI

03/05

H2 ENTREES

Taboulé

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf

Carottes persillées



Chanteneige **BIO**

D1 DESSERTS

Flan nappé caramel

MERCREDI

10/05

H1 ENTREES

Carottes râpées **BIO**



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en
sauce

Semoule

L1 LAITAGES

Vache qui rit



D2 DESSERTS

Crème vanille

MERCREDI

17/05

H1 ENTREES

Cèleri
rémoulade **BIO**



V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en
sauce

Pommes vapeur

L1 LAITAGES

Petit Louis



D1 DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

24/05

H1 ENTREES

Salade
bohémienne **BIO**
concombre, tomate,
câpres, olives noires



V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes de terre
haricots plats

L2 LAITAGES

Fromage blanc sucré

D1 DESSERTS

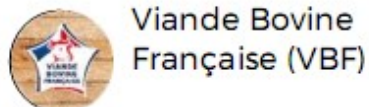
Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Agriculture Biologique Europe



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.



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI
31/05

H3 **ENTREES**
Rosette




V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Manchons de poulet

Coquillettes **BIO** 

L1 **LAITAGES**
Mimolette 

D1 **DESSERTS**
Fruit

MERCREDI
07/06

H2 **ENTREES**
Mortadelle

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Sauté de porc en sauce

Blé **BIO** au beurre 

L1 **LAITAGES**
Samos 

D1 **DESSERTS**
Fruit 

MERCREDI
14/06

H1 **ENTREES**
Salade de maïs



V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Jambon grill poivron curry

Boulgour **BIO** 

L1 **LAITAGES**
Edam

D1 **DESSERTS**
Fruit 

MERCREDI
21/06

H1 **ENTREES**
Tomate en salade



V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Colombo de poulet
Sauté de poulet sauce curry

Riz **BIO** 

L1 **LAITAGES**
Emmental 

D2 **DESSERTS**
Crème vanille 

MERCREDI
28/06

H1 **ENTREES**
Chou rouge **BIO** sucré salé 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Poêlée villageoise
Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

L1 **LAITAGES**
Vache qui rit 

D1 **DESSERTS**
Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

 Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Produit local



Origine France

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.