



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI

06/01

ENTREES

H1

Salade Michel
(salade, dés de volaille, maïs,
noix, riz, pomme)



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Semoule **BIO**



L2

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



Maestro chocolat



MERCREDI

13/01

ENTREES

H3

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque-monsieur

+ salade

L2

LAITAGES

Camembert



DESSERTS

Yaourt **BIO** nature sucré



MERCREDI

20/01

ENTREES

H1

Salade bretonne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet au
curry

Pates au beurre



L1

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt **BIO** nature sucré



MERCREDI

27/01

ENTREES

H1

Salade Triolo
(trio de légumes de saison)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Printanière de légumes

L3

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

Compote **BIO**



MERCREDI

03/02

ENTREES

H3

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
(pdt, saucisson à l'ail, saucisse de
Francfort, champignons, et
légumes)

L1

LAITAGES

Carré frais **BIO**



DESSERTS

Fromage blanc vanille



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



LE MENU DE LA SEMAINE



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.