



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI

05/05

ENTREES

H1

Tartare de légumes
(tomates, et légumes de
macédoine en tartare)



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Cordon bleu

Coquillettes au
fromage



L1

LAITAGES

Petit moulé



D1

DESSERTS

Fromage blanc
vanille



MERCREDI

12/05

ENTREES

H1

Chou rouge sucré salé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Manchons de poulet
rôtis

Riz

L1

LAITAGES

Samos



D2

DESSERTS

Crème vanille



MERCREDI

19/05

ENTREES

H1

Salade liégeoise
(haricots verts, pdt, dés jambon
de volaille, vinaigrette)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roti de dinde

Blé au beurre



L1

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Biscuit

MERCREDI

26/05

ENTREES

H1

Duo de haricots en
salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Raviolis de bœuf



L1

LAITAGES

Camembert



D1

DESSERTS

Petit suisse aux fruits



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.



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI

02/06

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau à la crème

Purée



L1

LAITAGES

Vache picon



D1

DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

10/06

ENTREES

H1

Radis - beurre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Riz aux champignons

L1

LAITAGES

Couda



D2

DESSERTS

Mousse chocolat



MERCREDI

16/06

ENTREES

H1

Chou blanc crème de ciboulette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

L1

LAITAGES

Mimolette



D1

DESSERTS

Compote

MERCREDI

23/06

ENTREES

H1

Salade fraîcheur
(concombres, maïs, tomates,
carottes râpées, vinaigrette)



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de bœuf aux
champignons

Pates au beurre



L1

LAITAGES

Chanteneige



D2

DESSERTS

Flan chocolat



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

MERCREDI

30/06

ENTREES

H1

Salade d'hiver
(betteraves, cèleri, noix)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Quiche fraîche
À la volaille

+ salade



LAITAGES

L1

Couda



DESSERTS

D2

Maestro chocolat

MERCREDI

07/07

ENTREES

H1

Salade de tomates



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poêlée espagnole
(pdt, poivrons, chorizo,
jambon, oignons, haricots
plats)

LAITAGES

L2

Petit moulé



DESSERTS

D1

Fromage blanc vanille



JEUDI

08/07

ENTREES

H2

Taboulé
Semoule française



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de dinde

Haricots beurre
persillés



LAITAGES

L2

DESSERTS

D2

Yaourt nature
Sucré



Fruit



VENDREDI

09/07

ENTREES

H1

Radis beurre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Poisson meunière



Riz au beurre

LAITAGES

L1

Couda



DESSERTS

D2

Biscuit moelleux fourré
abricots



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.