



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI

15/05

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise


Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

 Yaourt **BIO**
nature sucré

MERCREDI

22/05

ENTREES

Salade de Surimi

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf

 Brocolis **BIO**
LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

29/05

ENTREES

Betteraves **BIO** en
salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en
sauce

Blé

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

MERCREDI

05/06

ENTREES

Salade de Pates
BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Chou fleur

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

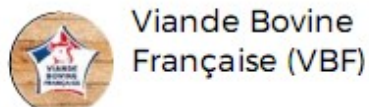


Les pommes viennent du Sud Ouest

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
12/06

ENTREES

Salade de pomme de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nötkött en boulettes
Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes

Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Moelleux pomme

MERCREDI
19/06

ENTREES

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
26/06

ENTREES

Concombre en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt BIO nature sucré

MERCREDI
03/07

ENTREES

Carottes BIO râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse francfort de volaille

Purée

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Yaourt aromatisé



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.