



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI

02/03

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf BIO Italienne

Chou fleur persillé

L3

LAITAGES

Vache qui rit

D1

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

09/03

ENTREES

H2

Salade de pâtes
Pâtes françaises

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de Poulet

Carottes persillées

L2

LAITAGES

Vache qui rit BIO

D1

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

16/03

ENTREES

H1

Carottes râpées BIO



PRODUIT DE SAISON



V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz

L1

LAITAGES

Samos

D2

DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

23/03

ENTREES

H1

Salade de maïs



V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill

Blé au beurre

L1

LAITAGES

DESSERTS

Compote BIO

Biscuit

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

30/03

ENTREES

H1

Salade piémontaise

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette aux champignons

Garniture catalane

Pdt, poivrons, courgettes, tomate

L2

LAITAGES

Tome blanche



D2

DESSERTS

Compote pomme abricots

BIO



Les pommes viennent du Sud Ouest

MERCREDI

06/04

ENTREES

H2

Mortadelle



V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf



Curry chou-fleur pdt

L2

LAITAGES

Samos



D1

DESSERTS

Yaourt nature sucré



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.