



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 15/2023

LUNDI
10/04
ENTREES

H2

FERIE

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Menu Végétarien

11/04
ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulés au fromage
+ salade

L1 **LAITAGES**

Gouda **BIO**


D1 **DESSERTS**

Compote

MERCREDI
12/04
ENTREES

H1

Salade de maïs



V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Jambon grill poivron
curry*

Semoule **BIO**

L1 **LAITAGES**

Edam

D1 **DESSERTS**

Fruit

JEUDI
13/04
ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de porc

Purée

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Fruit **BIO**

Petit suisse aux fruits

VENDREDI
14/04
ENTREES

H2

Salade de blé

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson meunière

Haricots verts **BIO**

L3 **LAITAGES**

Vache picon

D2 **DESSERTS**

Moelleux fourré pomme




Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origin France
  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.

LUNDI 17/04

H3 ENTREES

Potage

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

L1 LAITAGES

Petits pois

Mimolette

D1 DESSERTS

Compote **BIO**

MARDI 18/04

H2 ENTREES

Taboulé **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Chou fleur persillé

L3 LAITAGES

Emmental

D1 DESSERTS

Flan chocolat

MERCREDI 19/04

H1 ENTREES

Cèleri rémoulade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de poulet
Sauté de poulet sauce curry

Blé **BIO** au beurre

L1 LAITAGES

Petit moulé

D2 DESSERTS

Crème vanille

JEUDI 20/04

H3 ENTREES

Surimi mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson en sauce

Riz **BIO** ratatouille

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré

Brownie

Menu Végétarien 21/04

H3 ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien
Purée, protéines végétales, carottes, sauce tomate, oignon

L1 LAITAGES

Vache Picon

D1 DESSERTS

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF) **Pêche responsable** **Porc français** **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** Certification environnementale niveau 2 **Origin France** 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.