



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI

25/02

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule **BIO**



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



MERCREDI

04/03

ENTREES



Carottes râpées **BIO**



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat



MERCREDI

11/03

ENTREES

Friand fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Crème dessert
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

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

18/03

ENTREES

Cèleri rémoulade

BIO

Cèleri râpé, mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Pommes vapeur



LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de
fruits

MERCREDI

25/03

ENTREES

Salade de cervelas

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES



Edam BIO



DESSERTS



Fromage blanc sucré

MERCREDI

01/04

ENTREES

Radis



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz BIO



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

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.