



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI 
12/03

ENTREES

Betteraves **BIO**
vinaigrette 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise
Purée

LAITAGES 

Gouda 

DESSERTS

Crème dessert
Vanille 

MERCREDI
19/03

ENTREES

 Salade
fantaisie
Carottes, pom
raisins secs, vinaig
**PRODUIT
DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en
sauce

Semoule **BIO** 

LAITAGES

Camembert à
portionner 

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
26/03

ENTREES

 Salade de Maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Vaourt nature
sucré **BIO** 

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

02/04

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 *Roti de porc*

Riz **BIO** 

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

09/04

ENTREES

Salade verte et
croustons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en
sauce

Blé **BIO** au be 

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

MERCREDI

16/04

ENTREES

 Carottes râpées
BIO
PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

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