

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 09/2025

## LUNDI

24/02

**ENTREES**

Salade Triolo **BIO**  
 chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

 **PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de veau Marengo

Petits pois

**LAITAGES** 

Edam

**DESSERTS**

Compote

## Menu Végétarien

25/02

**ENTREES**

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope panée végétarienne

Carottes **BIO** persillées

**PRODUIT DE SAISON** **LAITAGES** 

Samos

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré

## MERCREDI

26/02

**ENTREES**

\*Saucisson à l'ail\*



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO** 

**LAITAGES**

Vache qui rit

**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI

27/02

**ENTREES**

Salade **Corail**   
 Pdt, surimi râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Purée de légumes **BIO**

**LAITAGES** 

Gouda

**DESSERTS**

Moelleux aux pommes

## VENDREDI

28/02 

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

 Blanquette de poisson

Semoule **BIO**

**LAITAGES** 

Petit suisse aux fruits

**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   
  Origine France   
  Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

## LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

## Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pates **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Compote

## MERCREDI

05/03

ENTREES

Taboulé  
A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Ratatouille

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt aromatisé

## JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon  
Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates

  
  

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Mousse au chocolat

## VENDREDI

07/03

ENTREES

\*Mortadelle\*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts **BIO** pommes de terre

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Tarte aux pommes

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
 Origine France
 Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.