



LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant bio - 5 composants - se 12/2021

LUNDI
22/03
ENTREES

H3
Pommes de terre
Morlaix
(pdt française, chou-fleur,
tomate, échalote, vinaigre)

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Pizza au fromage
Pommes noisettes

L2 **LAITAGES**
Gouda

D2 **DESSERTS**
Yaourt nature sucré
BIO

MARDI
23/03
ENTREES

H2
Duo de Haricots

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Blanquette de veau
Jardinière de légumes

L3 **LAITAGES**
Chanteneige BIO

D2 **DESSERTS**
Fruit

MERCREDI
24/03
ENTREES

H1
Radis beurre

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Filet de poulet aux
champignons
Riz BIO

L1 **LAITAGES**
Camembert

D1 **DESSERTS**
Petit suisse aux fruits

JEUDI
25/03
ENTREES

H1
Radis beurre

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Pates bolognaises
Pates françaises

LAITAGES

DESSERTS
Compote BIO
Yaourt aromatisé

VENDREDI
26/03
ENTREES

H3
Pâté de campagne

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Poisson meunière
Brocolis BIO
béchamel

L3 **LAITAGES**
Vache qui rit

D1 **DESSERTS**
Muffin tout choco

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 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.