



LE MENU DE LA SEMAINE



1 composant bio - 5 composants - se 13/2021

MENU DE PAQUES

LUNDI
29/03
ENTREES

H1
Haricots verts en salade

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Veggie burger

L1 **LAITAGES**
Lentilles
Gouda BIO

D1 **DESSERTS**
Maestro chocolat

MARDI
30/03
ENTREES

H2
Blé en taboulé (blé français)

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
*Roti de porc aux pruneaux

L2 **LAITAGES**
Carottes BIO
Camembert

D1 **DESSERTS**
Fruit

MERCREDI
31/03
ENTREES

H1
Cèleri rémoulade

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Burger sauce échalote (Viande charolaise)

L2 **LAITAGES**
Boulgour
Vache picon

D1 **DESSERTS**
Yaourt nature sucré BIO

JEUDI
01/03
ENTREES

H3
Mortadelle

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Brandade de poisson

LAITAGES

DESSERTS
Compote BIO
Fromage blanc sucré

VENREDI
02/03
ENTREES

H1
Carottes râpées BIO

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENT**
Mignonettes d'agneau

L2 **LAITAGES**
Pommes duchesse
Petit moulé

D2 **DESSERTS**
Surprise de Pâques

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.