



LE MENU DE LA SEMAINE

1 composant BIO - 5 composants - se 16/2021



SAVEURS ESPAGNOLES

LUNDI 19/04 ENTREES	MARDI 20/04 ENTREES	MERCREDI 21/04 ENTREES	JEUDI 22/04 ENTREES	VENDREDI 23/04 ENTREES
H1 Betteraves BIO vinaigrette	H2 Lentilles en salade	H1 Crêpes fromage	H3 *pâté de campagne*	H1 Chou blanc BIO En salade
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT Filet de poulet ^S aux poivrons et curry	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT Pizza ^S fromage	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENT *Boulettes ^S de bœufs aux champignons*	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT Poisson pané ^S	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENT Paëlla du chef ^S
L1 Petits pois	L3 Chou fleur BIO persillé	L1 Pâtes au beurre	L3 Carottes forestières	L1
L1 LAITAGES Petit louis	L3 LAITAGES Coulommiers à tailler	L1 LAITAGES Chanteneige BIO	L3 LAITAGES	L1 LAITAGES
D1 DESSERTS Fruit	D2 DESSERTS Maestro vanille	D1 DESSERTS Fromage blanc sucré	DESSERTS Yaourt nature sucré BIO	DESSERTS Compote
			DESSERTS Fruit	DESSERTS Moelleux au citron

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.