

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 10/2024

LUNDI

04/03

ENTREES

H1  **Chou coleslaw**
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 **Veau marengo**
Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

L1  **Flageolets**

LAITAGES

Chanteneige BIO

DESSERTS

D1 **Yaourt nature sucré**

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

05/03

ENTREES

H3 **Potage**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 **Pizza au fromage**

+ salade

L3 **LAITAGES**

Emmental

DESSERTS

D1 **Compote BIO**

MERCREDI

06/03

ENTREES

H1 **Macédoine mayonnaise**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 ***Sauté de porc en sauce***

Semoule **BIO**

L1 **LAITAGES**

Gouda

DESSERTS

D1 **Crème vanille**

JEUDI

07/03 

ENTREES

H1 **Betteraves BIO en salade**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 **Poisson pané**

Purée

L1 **LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1 **Fruit**

VENDREDI

08/03

ENTREES

H2 ***Pâté de campagne***

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 **Haché de volaille**

Carottes **BIO** persillées


LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

D1 **Gaufre**







PRODUIT DE SAISON

 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.