

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 14/2024



LUNDI

01/04

ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

FÉRIÉ

LAITAGES

L3

DESSERTS


D1

Menu Végétarien

02/04

ENTREES


H1

Salade de maïs 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V1

Rigolos au fromage

+ salade verte 


LAITAGES

L2

Coulommiers a couper 

DESSERTS

D1


Compote pomme banane **BIO** 

MERCREDI

03/04

ENTREES

H1

Betteraves **BIO** en salade 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V2

Boules de bœuf en sauce

LAITAGES

L1

Blé

Samos 

DESSERTS

D1

Flan nappé caramel

JEUDI

04/04 

ENTREES

H1

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poisson meunière 

Carottes **BIO** persillées 

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Velouté aux fruits 

DESSERTS

D2

Fruit

ENTREES

H2

Œuf dur sauce cocktail  

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce 

Flageolets

LAITAGES


L1

Petit suisse aux fruits  

DESSERTS

D1







Dessert de Pâques

 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.