

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 16/2024



**MENU AFRICAIN**

## LUNDI

15/04

**ENTREES**

H1  
Haricots en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
Roti de dinde

Lentilles

**LAITAGES**

L1  
Mimolette

**DESSERTS**

D1  
Yaourt aromatisé **BIO**

## MARDI

16/04

**ENTREES**

H2  
Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3  
Nuggets de poisson

Chou fleur **BIO**  
persillé

**LAITAGES**

Coulommiers a couper

**DESSERTS**

D1  
Maestro chocolat

## MERCREDI

17/04

**ENTREES**

H2  
Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
Escalope viennoise

Pommes de terre haricots  
verts

**LAITAGES**

L1  
Emmental **BIO**

**DESSERTS**

D1  
Fruit

## Menu Africain

18/04

**ENTREES**

H1  
*Salade de cœurs de palmier*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
*Poulet yassa*  
Sauté de poulet, jus de citron, olive verte, oignon, curry

**LAITAGES**

L1  
*Riz BIO*

*Vache Picon*

**DESSERTS**

D1  
*Cake banane chocolat maison*

## Menu Végétarien

19/04

**ENTREES**

Duo de crudités râpées **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Lasagnes ricotta épinards chèvre

**LAITAGES**

L1  
Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

D1  
Fruit

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.