



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 13 / 2025



## Menu Végétarien

### VENDREDI 28/03

### LUNDI 24/03

**ENTREES**

Chou coleslaw **BIO**  
Carotte et chou râpé, mayonnaise **PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

Maestro vanille

### MARDI 25/03

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Haricots verts pommes de terre

**LAITAGES**

Velouté aux fruits

**DESSERTS**

Brownie à découper

### MERCREDI 26/03

**ENTREES**

Salade de Maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Poêlée villageoise\*  
Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Vaourt nature sucré **BIO**

### JEUDI 27/03

**ENTREES**

Taboulé  
A la semoule **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané **Pêche Responsable**

Ratatouille

**LAITAGES**

Brie à couper

**DESSERTS**

Fruit

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien  
Purée, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

Yaourt les deux  
Vanille **BIO** **LES 2 VACHES**

**DESSERTS**

Compote de fruits

Les pommes viennent du Sud Ouest

*Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.