



LUNDI

31/03

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
 Crème champignon



Carottes BIO persillées



PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Petit Louis



Mousse Chocolat



Menu Végétarien

01/04

ENTREES

Betteraves BIO en salade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

02/04

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Riz BIO



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

03/04

ENTREES

Salade de chou colorée

Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cube, sucre citron

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc (A servir froid)

Coquillettes BIO



LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

04/04

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine



Chou fleur BIO pommes de terre



LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

Gâteau maison

 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.