



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 16/2025



LUNDI 14/04

ENTREES

Trio croquant a la feta
Concombre, tomate, maïs, feta,
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus
Pommes noisette

LAITAGES

Emmental **BIO**




DESSERTS

Flan Chocolat



Menu Végétarien 15/04

ENTREES

Taboulé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage
Salade verte

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**



MERCREDI 16/04

ENTREES

Carottes râpées **BIO**




PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau
Riz

LAITAGES

Edam



DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI 17/04

ENTREES

Salade de pommes de terre




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue
Curry de chou fleur

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Gouda



DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**




VENDREDI 18/04

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade




PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de veau
Pates

LAITAGES

Compote

DESSERTS

Gâteau basque



 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.