



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 17/2025



**LUNDI**  
21/04  
ENTREES

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Férialé

---

**LAITAGES**

---

**DESSERTS**

*Menu Végétarien*  
**22/04**  
ENTREES

Pâtisserie salée  
(ss viande)

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Escalope panée VG  
Haricots beurre **BIO**

---

**LAITAGES**  
Mimolette

---

**DESSERTS**  
Fruit

**MERCREDI**  
23/04  
ENTREES

Macédoine vinaigrette

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Boules de bœuf en sauce

---

**LAITAGES**  
Semoule  
Emmental **BIO**

---

**DESSERTS**  
Maestro vanille

**JEUDI**  
24/04  
ENTREES

Potage

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Roti de porc\*  
Brocolis **BIO** à la béchamel

---

**LAITAGES**  
Velouté fruits

---

**DESSERTS**  
Muffin pépites de chocolat

**VENDREDI**  
25/04  
ENTREES

Roulade dinde

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Brandade parmentière

---

**LAITAGES**  
Vache qui rit

---

**DESSERTS**  
Yaourt nature sucré **BIO**

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.