



LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - se 05/2022



LUNDI
31/01

H1 ENTREES

Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce ketchup

L1 LAITAGES

Petits pois

Gouda

D2 DESSERTS

MARDI
01/02

H3 ENTREES

Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Jardinière de légumes

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote pomme poire

MERCREDI
02/02

H1 ENTREES

Betteraves en salade

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

L1 LAITAGES

Semoule

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI
03/02

H2 ENTREES

Œuf dur sauce cocktail

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise (pdt, légumes, oignon, saucisse de francfort, saucisson à l'ail)

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

Crêpe fourrée chocolat

VENDREDI
04/02

H1 ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Petit suisse aux fruits



Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Haute valeur environnementale
 Origine France
 Fait maison

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.