



# LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - se 06/2022

**LUNDI**  
07/02

**H3** ENTREES  
Potage

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Fricassée de poulet sauce chasseur

**L1** LAITAGES  
Haricots blancs

**D2** DESSERTS  
Compote

**MARDI**  
08/02

**H3** ENTREES  
Roulé au fromage

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
\*Chipolatas\*

**L3** LAITAGES  
Garniture catalane

**D1** DESSERTS

**MERCREDI**  
09/02

**H1** ENTREES  
\*Mortadelle\*

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Manchons de poulet

**L1** LAITAGES  
Boulgour

**D1** DESSERTS  
Chanteneige

**JEUDI**  
10/02

**H1** ENTREES  
Macédoine mayonnaise

**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Tortellonis épinards et crème

**L2** LAITAGES

**D1** DESSERTS  
Yaourt nature sucré

**VENDREDI**  
11/02

**H1** ENTREES  
Chou blanc crème de ciboulette

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Acras de morue

**L2** LAITAGES  
Purée de petits pois

**D2** DESSERTS  
Biscuit moelleux choco amande



Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Haute valeur environnementale HVE



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.