

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 19/2023

LUNDI
08/05
ENTREES

H2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FERIE

L1 LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

09/05
ENTREES

H2

Salade de blé

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage + salade

L3 D2 LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

MERCREDI
10/05
ENTREES

H1

Carottes râpées

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

L1 LAITAGES

SEMoule

D2 DESSERTS

Crème vanille

JEUDI
11/05
ENTREES

H2

Roulade dinde

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

L1 LAITAGES

Riz courgettes

D2 DESSERTS

Madeleine

VENDREDI
12/05
ENTREES

H1

Concombre à la grecque
Concombre rondelles, fromage blanc, olives

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote

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

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.