



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

04/01

### ENTREES

H2

Crêpe au fromage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Burger de bœuf sce chasseur

(sce à base de champignons, tomate et jus de veau)



Trio de légumes  
LAITAGES

L2

Vache qui rit BIO



### DESSERTS

D1

Petit suisse aux fruits



## MARDI

05/01

### ENTREES

H1

Macédoine en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon grill aux poivrons\*

Pommes noisette

L1

### LAITAGES

Coulommiers  
À tailler



### DESSERTS

D2

Compote BIO



## MERCREDI

06/01

### ENTREES

H1



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

L2

### LAITAGES



### DESSERTS



## JEUDI

07/01

### ENTREES



H1

Salade de riz BIO



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Colin meunière



L3

Carottes persillées

### LAITAGES

Petit Louis



### DESSERTS

D2

Galette des rois



GALETTE DES ROIS

## VENDREDI

08/01

### ENTREES

H3

Potage



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Riz forestier emmental  
(riz, champignons, emmental)

L3

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit



Yaourt BIO vanille



Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE

\* : plat avec viande porcine



Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Produit local



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.