



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18/01

ENTREES

H2

Salade de blé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiettes de veau à la crème

Courgettes au beurre

L2

LAITAGES

Edam



DESSERTS

D2

Fruit



MARDI

19/01

ENTREES

H1

Carottes râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boules de soja sce tomate

Petits pois

L1

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

D1

Compote **BIO**



MERCREDI

20/01

ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

L1

LAITAGES

DESSERTS

D1



JEUDI

21/01

ENTREES

H2

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Steack haché de bœuf **BIO** sce bq



Salsifis persillés

L3

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

Petit suisse aux fruits



VENDREDI

22/01

ENTREES

H1

Salade fraîcheur (concombre, maïs, tomate, carotte)



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Nuggets de poisson



Purée

L1

LAITAGES

Chanteneige **BIO**



DESSERTS

D1

Fruit



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.