



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
25/01

H3 ENTREES
Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Émincé de volaille forestière

L2 COURGETTES BIO persillées LAITAGES
Brie à tailler

D1 DESSERTS
Mousse chocolat

MARDI
26/01

H1 ENTREES
Salade de pommes de terre

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Croq fromage
Haricots beurre

L3 LAITAGES
Fruit

D1 DESSERTS
Yaourt BIO nature sucré

MERCREDI
27/01

H1 ENTREES

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

JEUDI
28/01

H2 ENTREES
Roulade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Saucisses lentilles

L2 LAITAGES
Gouda BIO

D1 DESSERTS
Flan vanille

VENDREDI
29/01

H1 ENTREES
Chou Coleslaw BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade de poisson

L2 LAITAGES
C'est la Chandeleur!

D1 DESSERTS
Crêpe sucrée
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.