



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant bio - se 50/2021



LUNDI
13/12

H2 ENTREES
Salade de riz **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de soja sauce tomate
Printanière de légumes

L2 LAITAGES

DESSERTS
Flan vanille
Fruit

MARDI
14/12

H3 ENTREES
Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet

L1 LAITAGES
Lentilles
Gouda **BIO**

D2 DESSERTS
Yaourt aromatisé

MERCREDI
15/12

H3 ENTREES

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

JEUDI
16/12

H2 ENTREES
Surimi mayonnaise

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade de poisson

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS
Yaourt nature sucré
Compote **BIO**

Vendredi
17/12

H1 ENTREES
ROULE AU FROMAGE

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE DE NOËL
POMMES DUCHESSE

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
BUCHÉ ET PÈRE NOËL EN CHOCOLAT
CLÉMENTINE



Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Agriculture raisonnée
 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.

MENU DE NOËL



ROULÉ AU FROMAGE

PAUPIETTE ET SA SAUCE
POMMES DUCHESSE



BUCHE ET
PÈRE NOËL EN CHOCOLAT
CLÉMENTINE



Les équipes de La Culinaire vous souhaitent de Bonnes Fêtes