



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO - se 18/2024



LUNDI

29/04

ENTREES

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé,
mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Petits Pois

LAITAGES

Chanteneige BIO

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MARDI

30/04

ENTREES

Salade de patates

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes BIO

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

01/05

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

Menu Vegetarien

02/05

ENTREES

Betteraves BIO en
salade

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque «tout»
fromage Pain de
mie, béchamel au
fromage

+ salade

LAITAGES

Petit suisse
aux fruits

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

03/05

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz BIO

LAITAGES

Brie à
couper

DESSERTS

Gaufre



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



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.