



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 23/2024



LUNDI

03/06

ENTREES

Pâtisserie salée
(ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas



Carottes persillées

LAITAGES

Emmental BIO

DESSERTS

Fian chocolat

MARDI

04/06

ENTREES

Chou coleslaw BIO
Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois
LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/06

ENTREES

BIO

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

07/06

ENTREES

Salade

hawaïenne
Riz, maïs, tomate,
ananas, dés de poulet,
vinaigrette

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Haricots verts BIO

LAITAGES

Yaourt fermier

DESSERTS

Barre bretonne

Menu Végétarien

08/06

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier
VC

Purée, égrené végétal, carottes,
oignon, bouillon

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Compote BIO



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



Haute valeur environnementale

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.