



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 25/2024



## LUNDI

17/06

ENTREES

Salade triolo  
chou rouge, chou blanc, céleri,  
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Paupiette de veau

Lentilles  
LAITAGES

Edam

DESSERTS  
Compote BIO

## Menu Vegetarien

18/06

ENTREES

Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Escalope panée  
végétarienne

Haricots plats  
provençale  
LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS  
Yaourt nature sucré

## MERCREDI

19/06

ENTREES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## JEUDI

20/06

ENTREES

Salade corail  
Pdt, surimi, râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
\*Roti de porc\*

LAITAGES

Gouda

DESSERTS  
Tarte aux  
pommes

## VENDREDI

21/06

ENTREE

Concombre BIO à la  
grecque

Lamelle de concombre, fromage  
blanc, vinaigre, herbes fraîches  
PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Blanquette de poisson

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS  
Fruit

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.