

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 25/2022

C'est l'été!

LUNDI
20/06

H2 **ENTREES**

Salade de pates
Pates française

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de bœuf en sauce

Haricots plats

L3 **LAITAGES**

Gouda

D1 **DESSERTS**

Petit suisse aux fruits

MARDI
21/06

H1 **ENTREES**

Mascarade de crudités
(crudités de saison)

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Manchons de poulet

Pommes duchesse

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Flan nappé caramel

Fruit

MERCREDI
22/06

H1 **ENTREES**

Salade de tomates

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fricassée de volaille aux épices

Boulgour

L1 **LAITAGES**

Petit moulé

D2 **DESSERTS**

Crème vanille

JEUDI
23/06

H2 **ENTREES**

Salade de pommes de terre

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Omelette
(aux œufs de poule élevée en plein air)

Carottes persillées

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Compote pomme abricots

Tarte flan

VENDREDI
24/06

H3 **ENTREES**

Roulade

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Coquillettes de la mer
(coquillettes, poisson blanc, thon, sauce tomate)

L1 **LAITAGES**

Vache Picon

D1 **DESSERTS**

Yaourt nature sucré

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



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.

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 26/2022

LUNDI 27/06	MARDI 28/06	MERCREDI 29/06	JEUDI 30/06	VENDREDI 01/07
H1 ENTREES Chou coleslaw Chou et carottes râpées, mayonnaise 	H2 ENTREES Taboulé Semoule française 	H1 ENTREES Salade Bohémienne (tomates, concombres, câpres) 	H1 ENTREES Concombres à la grecque 	H2 ENTREES Œuf dur vinaigrette Œuf de poule élevée en plein air 
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Jambon grill curry poivrons* Lentilles maison 	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poisson Duo de courgettes 	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Roti de porc Pates au beurre 	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Blanquette de veau Purée Edam 	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Riz courgette curry emmental 
L1 LAITAGES Emmental 	L3 LAITAGES Brie à couper 	L1 LAITAGES Chanteneige 	L1 LAITAGES Edam 	L1 LAITAGES Yaourt nature Sucré 
D1 DESSERTS Fruit 	D2 DESSERTS Moelleux au citron 	D2 DESSERTS Fruit 	D1 DESSERTS Fruit 	DESSERTS Compote 

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Fruit ou
légume frais



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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 27/2022

LUNDI
04/07

ENTREES

H3 *Saucisson sec*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

Haricots beurre

LAITAGES

L2 chanteneige

DESSERTS

D1 Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI
05/07

ENTREES

H1 Duo de râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien

Printanière de légumes

LAITAGES

L3 Buche de chèvre à tailler

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré

PRODUIT DE SAISON

VEGETARIEN

MERCREDI
06/07

ENTREES

H2 Semoule à la grecque
Semoule française, concombre, menthe, olive, citron, huile

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet

Haricots plats

LAITAGES

L2 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Fruit

PRODUIT DE SAISON

Bonnes Vacances!

ENTREES

H1 Tomate/œuf pique-nique
Œuf de poule élevée en plein air

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon blanc*

Chips

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 Brownie

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI
08/07

ENTREES

H2 Salade Corail
Pdt, surimi râpé, oignon, ciboulette, mayonnaise, Tomate concassée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Hoki à la bordelaise

Brocolis béchamel

LAITAGES

L3 AITAGES

DESSERTS

D2 Yaourt aromatisé

Compote

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



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.