



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - se 25/2022

LUNDI
20/06
ENTREES
H2

Salade de pates
Pates française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de bœuf en sauce

LAITAGES
Haricots plats

DESSERTS
Gouda

DESSERTS
Petit suisse aux fruits

Produit local

Les pommes viennent du Sud Ouest

C'est l'été!
MARDI
21/06
ENTREES
H1

Mascarade de crudités (crudités de saison)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet

LAITAGES
Pommes duchesse

DESSERTS
Flan nappé caramel

DESSERTS
Fruit

PRODUIT DE SAISON



MERCREDI
22/06
ENTREES
H1

Salade de tomates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille aux épices

LAITAGES
Boulgour

DESSERTS
Crème vanille

PRODUIT DE SAISON

JEUDI
23/06
ENTREES
H2

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Omelette (aux œufs de poule élevée en plein air)

LAITAGES
Carottes persillées

DESSERTS
Compote pomme abricots

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 PRODUIT DE SAISON



VENDREDI
24/06
ENTREES
H3

Roulade

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

LAITAGES
Vache Picon

DESSERTS
Yaourt nature sucré

PRODUIT DE SAISON



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		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	
ENTREES	
H1	Chou coleslaw Chou et carottes râpées, mayonnaise
PRODUIT DE SAISON	
V1	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Jambon grill curry poivrons	
L1	LAITAGES
Emmental	
D1	DESSERTS
Fruit	

MARDI	
28/06	
ENTREES	
H2	Taboulé Semoule française
PRODUIT DE SAISON	
V1	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de poisson	
Duo de courgettes	
L3	LAITAGES
Brie à couper	
D2	DESSERTS
Moelleux au citron	

MERCREDI	
29/06	
ENTREES	
H1	Salade Bohémienne (tomates, concombres, câpres.)
PRODUIT DE SAISON	
V2	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc	
Pates au beurre	
L1	LAITAGES
Chanteneige	
D2	DESSERTS
Fruit	

JEUDI	
30/06	
ENTREES	
H1	Concombres à la grecque
PRODUIT DE SAISON	
V1	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Blanquette de veau	
Purée	
L1	LAITAGES
Edam	
D1	DESSERTS
Fruit	

VENDREDI	
01/07	
ENTREES	
H2	Œuf dur vinaigrette Œuf de poule élevée en plein air
PRODUIT DE SAISON	
V1	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Riz courgette curry emmental	
L1	LAITAGES
Yaourt nature Sucré	
D2	DESSERTS
Compote	

Les pommes viennent du Sud Ouest

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
	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.

* : plat avec viande porcine



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 27/2022

LUNDI

04/07

ENTREES

Saucisson sec



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde



Haricots beurre



DESSERTS

Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

MARDI

05/07

ENTREES

Duo de râpés



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

LAITAGES

Printanière de légumes



LAITAGES

Buche de chèvre à tailler



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
environne-
mentale



VENDREDI

08/07

ENTREES

Salade Coraillo



Pdt, surimi râpé, oignon, ciboulette, mayonnaise, Tomate concassée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hoki à la bordelaise



Brocolis béchamel



LAITAGES

AITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Compote

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