



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim - se 24/2024



Menu Vegetarien		MARDI 11/06		MERCREDI 12/06		JEUDI 13/06		VENDREDI 14/06	
ENTREES	Duo de crudités Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma	ENTREES	Betteraves BIO sauce COCA Betteraves cubes, vinaigrette miel, coca, huile, vinaigre	ENTREES	Salade de pommes de terre	ENTREES	Melon entier à vider et tailler	ENTREES	*Pâté de campagne*
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V2 Tortellonis BIO ricotta épinards sauce tomate	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Poisson « Fish ànd chips »	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Nötkött en boulettes Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	* Paëlla au poulet* Riz, poulet, chorizo, moules, petits, pois, oignon, curcuma	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	CURRY WÜRST de francfort Saucisse de francfort, curry, gingembre, sauce tomate, oignon
LAITAGES		LAITAGES	Pommes noisette	LAITAGES	Épinards crème	LAITAGES	Yaourt BIO nature sucré	LAITAGES	Garniture GEMÛSE Pdt, carottes, chou fleur, bouillon
DESSERTS	Mosaïque de fruits	DESSERTS	Muffin pépites de chocolat	DESSERTS	Emmental BIO	DESSERTS	Yaourt BIO nature sucré	DESSERTS	Vache qui rit BIO

* : plat avec viande porcine

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification Environnementale Niveau 2
- Haute valeur environnementale
- 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.