



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 03/2023

**NOUVEL AN CHINOIS**  
Menu Végétarien



## LUNDI 16/01

**H3 ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon grill au jus\*

Jardinière de légumes

**L3 LAITAGES**

Vache qui rit **BIO**

**D1 DESSERTS**

Fruit

## MARDI 17/01

**H1 ENTREES**

Cèleri rémoulade **BIO**

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Petits pois

**L1 LAITAGES**

Coulommiers à couper

**D1 DESSERTS**

Mousse chocolat

## MERCREDI 18/01

**H1 ENTREES**

Betteraves en salade

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Raviolis au bœuf

**L1 LAITAGES**

Compote **BIO**

Biscuit

## JEUDI 19/01

**H1 ENTREES**

**Tartare de légumes à la chinoise**

Légumes macédoine, tomate, germes de soja, huile de sésame, gingembre, sauce soja

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**\*Dorc au caramel\***

**Riz BIO**

**L1 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**

Petit suisse aux fruits

Beignet chocolat noisette

## VENDREDI 20/01

**H2 ENTREES**

Crêpe fromage

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Œuf Popeye

Œuf de poule élevée en plein air, épinards, pdt, crème

**L1 LAITAGES**

Yaourt nature sucré **BIO**

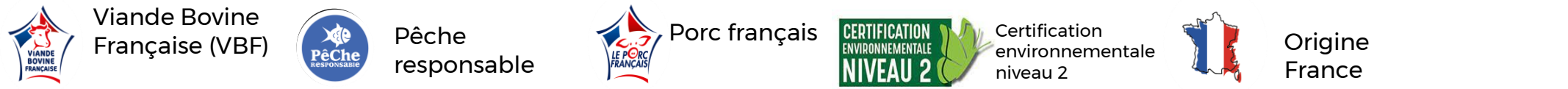
Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



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.